

Schwarzwurzeln in Curryrahm

600 g Schwarzwurzeln, ½ Tl Curry, Salz & Pfeffer, 1Tl Essig, 4 El Quark, 200 ml geschlagene Sahne

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, putzen und in Salzwasser mit einem Schuss Essig für 20 min kochen. Für die Sauce die Gewürze mit dem Essig und dem Quark kräftig verrühren. Nun die Sahne sorgfältig mit der entstandenen Paste vermischen und die fertige Sauce mit den Schwarzwurzeln servieren. (*Zubereitungszeit ca. 30 min*)