

Schwarzwurzelragout mit lila Kartoffeln & Basilikumpesto



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schwarzwurzeln
- etwas Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 3 Lorbeerblätter
- 20 g Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 600 ml Milch
- 100 ml trockener Weißwein
- etwas Zucker
- 6-8 lila Kartoffeln
- Basilikumpesto
- Semmelbrösel und etwas Butter

Zubereitung:

1. Schwarzwurzeln putzen und sorgfältig schälen (bitte an Handschuhe denken!). In etwa fingerlange Stücke schneiden.
Die Schwarzwurzel in einem Topf mit Salzwasser und etwas Zitronensaft aufkochen. Dann Hitze reduzieren und in ca. 10 Min. garen lassen.
2. Kartoffeln, schälen und kochen.
3. Zwiebeln sehr fein schneiden und in Butter andünsten. Lorbeerblätter hinzugeben. Hier bitte einen großen Topf nehmen, da hier auch die Schwarzwurzel dazukommt.
Ca. 3-4 Minuten dünsten und anschließend mit Mehl bestäuben und anschwitzen lassen.
Weißwein und 300 ml Milch hinzugeben. Gut rühren. Danach die restliche Milch und die Gemüsebrühe zugießen.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und etwas einkochen lassen, so dass die Sauce cremig wird.
4. Butter in einer Pfanne auslassen und Semmelbrösel darin goldbraun anrösten.
5. Mit Basilikumpesto und den lila Kartoffeln dekorativ anrichten.
6. Und schon ist unser Schwarzwurzelragout mit lila Kartoffeln fertig. Ein Rezept, das auch für Gäste gut geeignet ist.

Guten Appetit!