

Gebackene Schwarzwurzeln im Haselnussmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreich, fleischlos; gesunde, preiswerte Küche für jeden Tag

Zutaten

- Für die gebackene Schwarzwurzeln:
 - 600 g Schwarzwurzeln
 - Saft einer 1/2 Zitrone
 - 2 Eier mit 1 El Milch verklappert
 - 70 g grob gehackte Haselnüsse
 - 30 g Paniermehl
 - 2 El Butterschmalz
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Schnittlauch - Stampfkartoffeln:
 - 800 g gekochte Kartoffeln
 - 1 Bündchen frischer Schnittlauch, gehackt
 - 30 g Butter
 - 200 ml heiße Milch
 - 8 frische Eier

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schwarzwurzeln.

Schritt2

Unter fließendem Wasser abbürsten und anschließend, ebenfalls unter fließendem Wasser schälen.

Schritt3

(Mit Einweg - Gummihandschuhen)

Schritt4

Die Stangen sofort ins Zitronenwasser legen, anschließend in etwa 10 cm lange Stücke schneiden.

Schritt5

Ca. 3 cm hoch mit Salzwasser bedecken und 12 - 15 min. weich kochen, abschütten, abkühlen lassen.

Schritt6

Die Haselnüsse mit dem Panierbrot mischen, die Eier mit etwas Milch verklappern.

Schritt7

Nunmehr die Schwarzwurzeln in Mehl wälzen, durch die Eier ziehen und in dem Haselnuss-Panierbrot wälzen; etwas abschütteln, andrücken.

Schritt8

Nebeneinander in Butterschmalz goldbraun heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Zeitgleich die Eier wachweich 3 1/2 - 4 min. kochen, kurz abschrecken und schälen.

Schritt10

Die gekochten Kartoffeln salzen und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen, grob stampfen.

Schritt11

Die Butter und die heiße Milch dazu geben, kurz vor dem Servieren den frisch gehackten Schnittlauch unter heben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Schnittlauch - Stampfkartoffeln auf vorgewärmten Tellern mit einer kleinen Mulde anrichten und die noch warmen Eier hinein setzen, dazu die gebackene Schwarzwurzeln platzieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, schwarzwurzeln, stampfkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-schwarzwurzeln-im-haselnussmantel/>