

Schwarzwurzeln mit Hirsekruste



Zutaten

1.5 kg Schwarzwurzeln
100 g Hirse
3 dl Gemüsebouillon
½ Bund Petersilie
4 EL Rahm
1 TL Thymian
50 g Greyerzer gerieben
3 EL Sonnenblumenkerne
Pfeffer, Salz
2 EL Butter
2-3 EL Essig

Zubereitung

In einer Schale Wasser und Essig mischen. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser schälen. Stangen sofort nach dem Schälen ins Essigwasser geben. Reichlich Salzwasser aufkochen. Schwarzwurzeln darin in 10-12 Min. bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Hirsekruste die Hirse in der Bouillon 10 Min. kochen. In einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Peterli waschen, trocken schütteln, klein hacken. Hirse, Rahm, Peterli, Thymian, Käse und Sonnenblumenkerne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schwarzwurzeln in eine ausgebutterte Gratinform legen. Hirsemischung darauf verteilen. Restliche Butter in Flöckchen darüber geben. In der Mitte des Backofens 20-25 Min. überbacken.