



KW 46/2018

## Schwarzwurzel-Kaki-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

2 EL Apfelsaft, 1 EL Balsamessig, Salz, 1 EL Senf, 2 EL Agavendicksaft, schwarzer Pfeffer, gemahlener Piment, 4 EL mildes Olivenöl, 1 Bio-Zitrone, 600 g Schwarzwurzeln, ca. 400 g reife aber feste Kakifrüchte, 40 g Pinienkerne

### Zubereitung:

Apfelsaft und Essig mit etwas Salz verrühren. Senf und Agavendicksaft glatt unterrühren. Die Vinaigrette mit Pfeffer und Piment würzen. Nach und nach das Öl unterschlagen.

Die Zitrone heiß waschen, die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, den Saft auspressen.

Schwarzwurzeln schälen (Einweghandschuhe verwenden!) und evtl. quer halbieren. Den Zitronensaft und etwas Salz in einen Topf mit kochendem Wasser geben, die Schwarzwurzeln darin je nach Größe in 12 - 16 Min. nicht zu weich garen.

Die Schwarzwurzeln abgießen, kurz abschrecken und schräg in Scheiben schneiden. Die Kakis schälen und in Scheiben, nach Belieben dann noch in Stifte schneiden.

Schwarzwurzeln und Kakis mit der Vinaigrette mischen und etwas durchziehen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen und mit der Zitronenschale über den Salat streuen.

## Schwarzwurzelauflauf mit Speck und Kartoffeln

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Schwarzwurzeln, 250 g Kartoffeln, 200 g Sahne, 2 Eier, 125 g Räucherspeck, 200 g Gouda, 0,5 TL Salz

### Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln 5 Minuten in kochendes Wasser legen und dann schälen (das verhindert ein „Ausbluten“ der Wurzeln).

Die Schwarzwurzeln klein schneiden, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Sahne mit den Eiern verrühren und Salz hinzufügen.

Die Schwarzwurzeln, Kartoffeln und den gewürfelten Speck in einer Auflaufform verteilen. Die Sahne-Ei-Sauce darübergießen und mit Gouda bedecken.

Im Ofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) 40 Minuten backen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS