

Schwarzwurzel Antipasti

800g Schwarzwurzeln
1 Bund geputzte Frühlingszwiebeln
4 El Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer
Crema di Balsamico
15g Parmesanspänen



Zubereitung

1. 800 g Schwarzwurzeln schälen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Schwarzwurzeln und 1 Bund geputzte Frühlingszwiebeln längs halbieren. Je 2 El Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, beides portionsweise darin goldbraun anbraten. Auf eine Platte geben und mit Fleur de Sel, Pfeffer, Crema di balsamico und 15 g Parmesanspänen anrichten.



Schwarzwurzel in der Blüte