

PANIERTE SCHWARZWURZELN

Zutaten:

500 g Schwarzwurzeln
1/2 Bio-Zitrone
2 EL Semmelbrösel
1/2 TL Dill
1/2 EL Paprikapulver
1 kleines Ei
Olivenöl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zitrone gründlich waschen und die Schale in einen tiefen Teller reiben. Dazu kommen die Semmelbrösel, der Dill, das Paprika Pulver und Salz & Pfeffer. Alles gut vermengen.

In eine lange Schüssel (es sollten die Schwarzwurzeln darin Platz finden) werden Wasser und Zitronensaft gegeben (verhindert das Braun werden der Schwarzwurzeln, wenn sie geschält sind). Dann die Wurzeln schälen und sofort in das Wasser legen. Wenn alle geschält sind: in einen Topf mit kochendem Wasser geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Nun kommt die Panade auf die Wurzeln. Dazu das Ei verquirlen und dann eine Schwarzwurzel nach der anderen zunächst in das Ei und dann in die Semmelbrösel tunken und wälzen. Dann in einer Pfanne mit Öl raus braten. Sie sollten goldbraun werden. Dazu passen Salzkartoffeln.