

SCHWARZWURZELN MIT RÖSTKARTOFFELN UND DIP



Zutaten:

1,2 kg Schwarzwurzeln
1,5 kg festkochende Kartoffeln
2 größere Zwiebeln
5 EL Zitronensaft
100 ml Weißwein
Salz und schwarzer Pfeffer
nach Geschmack
1 Bund Dill
150g (vegane) Frischecreme
200ml (Soja-) Joghurt
Kräutersalz
4 EL Bratolivenöl

Kartoffeln waschen und mit Schale in geschlossenem Topf (ca. 25 Minuten) garen. Schwarzwurzeln waschen und abbürsten (am besten trägt man fürs Bürsten und Schälen Küchenhandschuhe). Eine Schüssel mit 1 Liter kaltem Wasser und 4 Esslöffeln Zitronensaft bereitstellen.

Die Schwarzwurzeln schälen, je nach Dicke in ca. 2 cm lange Stücke schräg schneiden und sofort ins Zitronenwasser legen.

Einen großen Topf mit Salzwasser und 100 ml Weißwein zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin in ca. 10-15 Minuten bissfest garen. (zwischen-durch testen).

Die Kartoffeln pellen und in schmale Scheiben schneiden.

Für den Dip Frischecreme mit Joghurt glatt rühren, einen Eßlöffel Zitronensaft einrühren und mit Kräutersalz (nach Geschmack) würzen. Den Dill abrausen und trocken schütteln, fein schneiden, zum Dip hinzufügen und verrühren.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Zwei große Pfannen bereitstellen und je 2 Eßlöffel Bratolivenöl hineingeben.

Die Kartoffelscheiben ins heiße Fett geben und goldbraun anbraten (selten wenden). Kurz vor Ende der Garzeit die Zwiebelringe hinzugeben und mitbraten.

Die Schwarzwurzeln im heißen Öl kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Das Gemüse würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Klecks Dip servieren.