

Rezept



warzwurzeln mit Sesam, Honig und Rohschinken

Der Winterspargel mit Pep

30 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

800 g **Schwarzwurzel, gerüstet**

Salzwasser, siedend

2 EL **Flüssiger Honig**

1 EL **Zitronensaft**

1 TL **Salz, Pfeffer**

200 g **Rohschinkentranchen**

3 EL **Sesam, geröstet**

etwas **Kerbel, Blätter abgezupft**

Und so wird's gemacht

1 von 1

SCHWARZWURZELN

Schwarzwurzeln im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen, herausnehmen, warm stellen. Honig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Schwarzwurzeln auf einer Platte anrichten, Sauce darüber geben, mit Rohschinken anrichten. Sesam und Kerbel darüber streuen.

TIPP

Beim Rüsten Handschuhe anziehen. Schwarzwurzeln färben ab.