

Buntes Wurzelgemüse

(für 6 Personen)

Gelb, orange, weiß und violett – so bunt haben Sie Karottengemüse bestimmt noch nie serviert!



Zutaten:

- 1 kg bunte Möhren
- 1/3 Sellerieknolle
- 350 g Petersilienwurzel oder Pastinaken
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Speisestärke bei Bedarf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Das gesamte Wurzelgemüse waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden.
- In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Um die Farbe zu erhalten, die violetten Karotten mit 1 EL Balsamicoessig 10 Minuten garkochen, abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Rapsöl in einen Topf geben und bei maximaler Hitze das restliche Wurzelgemüse darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben.
- Nach 5 Minuten mit Sahne, Gemüsebrühe und Agavendicksaft ablöschen und für weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- Falls die Soße zu flüssig werden sollte, etwas Speisestärke unterrühren.
- Zum Schluss die violetten Karotten mit dem Wurzelgemüse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.