Schwarzwurzelgratin mit blauen St. Galler Kartoffeln

Die Garzeiten von Schwarzwurzeln und Kartoffeln sind ungefähr gleich. Darum können sie zusammen gemischt auch gratiniert werden. Die Schwarzwurzel ist ein delikates Gemüse, sie wird auch als Spargel des Winters bezeichnet. Berüchtigt ist sie wegen ihrer schwarzen Schale, die beim Rüsten an den Händen ihren klebrigen Farbstoff hinterlässt. Da zieht man am besten feine Handschuhe an. Einmal gerüstet, verfärbt sich das Wurzelgemüse schnell. Das kann man verhindern, indem man die gerüstete Schwarzwurzel sogleich in Zitronenwasser einlegt.

Natürlich kann sie auch mit herkömmlichen, festkochenden Kartoffeln gemischt werden, doch die blaue St. Galler-Kartoffel setzt eine guten Farbakzent - und sie schmeckt auch sehr gut.

Zutaten

300g	Schwarzwurzeln
200g	Blaue St. Galler Kartoffeln
1	Frühlingszwiebel
40g	Greyerzer gerieben
1dl	vegetabile Bouillon
1dl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer
	Bratbutter
	(zum Ausbuttern der Gratinform)

Zubereitung

Bouillon kurz aufkochen, Knoblauch dazupressen, Vollrahm dazugeben, mit Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Frühlingszwiebel inklusive reichlich Zwiebelgrün in dünne Scheiben schneiden.
Kartoffeln schälen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden

Schwarzwurzel Stück für Stück schälen (siehe Einleitung) und in ca. 3cm lange Stücke schneiden, diese sogleich in Zitronenwasser einlegen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratiform vorwärem und ausbuttern.

Schwarzwurzel abgiessen, mit den Kartoffeln, der Frühlingszwiebel und 20g geriebenem Käse vermischen. Inm die Gartinform geben, Rest des Käses darüberstreuen und mit der Rahmbouillon übergiessen.

40 Minuten in der Mitte des Ofes gratinieren.