



Getrocknetes Wurzelgemüse



Rezept für 4

Zutaten

½ Knollensellerie
3 Karotten
1 rote Bete
2 Stangen Schwarzwurzel
2 Stangen
Petersilienwurzel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Zitronensaft



Zubereitung

Das Gemüse schälen und in die gewünschte Form schneiden, anschliessend in Salzwasser weich kochen und dann auf Backpapier bei Heissluft 70 °C während ca. 90 Minuten trocknen. Das Gemüse mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Mit dem Wildkräutersalat ausgarnieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

ca. 90 Minuten | Heissluft 70 °C