

## Lauwarmer Schwarzwurzelsalat in Orangensauce

### Zutaten:

- 600g Schwarzwurzeln
- 1 Bio-Orange
- 1 EL heller Essig (z.B. Balsamico bianco)
- 2 TL Honigsenf
- 75g saure Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Gartenkresse nach Belieben



---

### Zubereitung:

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Schwarzwurzeln putzen und in der Schale 15 bis 20 Minuten bissfest garen. Die Wurzeln abschrecken und abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind.
3. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eine Hälfte auspressen. Saft und Abrieb mit Essig, Senf und saurer Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schwarzwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, anschließend unter die Sauce heben. Mit Gartenkresse bestreuen.

Dazu passen Feldsalat und frisches Brot.