

Rüebli-Schwarzwurzel-Gemüse mit Sonnenblumenkernen

1 kg Rüebli
1 kg Schwarzwurzeln
Saft von 1/2 Zitrone
Salz
75 g Kräuterbutter
50 g Sonnenblumenkerne

Die Rüebli rüsten und mit dem Buntmesser schneiden. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden und sofort in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Zusammen mit den Rüebli knackig dämpfen. Abschütten und in der Kräuterbutter schwenken. Die Sonnenblumenkerne ohne Fettzugabe leicht rösten und über das Gemüse streuen.