

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Schwarzwurzel-Ragout mit Bandnudeln

**Zutaten:** 500 g Schwarzwurzeln, etwas Zitronensaft, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe 2 EL Butter, 1 EL Currypulver, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, 300 ml Gemüsebrühe, 3 Möhren, 4 Frühlingszwiebeln, 200 ml Sahne, 300 g Bandnudeln

**Zubereitung:** Schwarzwurzeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser geben. Schalotten und Knoblauch zufügen und einige Minuten anschwitzen. Curry überstäuben, mit Weißwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen putzen und in feine Ringe schneiden. Beides zum Ragout geben und etwa 5 bis 8 Minuten mitgaren. Die Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit dem Schwarzwurzel-Ragout vermengen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)