

## Gebratener Winterspargel (Schwarzwurzel)

### Zutaten:

**E** 4 Stangen Schwarzwurzel (ca. 400 g), **E** 3 EL Olivenöl,  
**M** 1 TL gehackter Ingwer, **M** 1 Knoblauchzehe,  
**W** ¼ TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce,  
**H** 1 EL gehackte Petersilie, **H** 2 EL Zwetschgenessig,  
**F** ½ TL Kurkuma.

### Vorbereitung:

**E** Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gut abspülen, bis sich die Erdschicht abgelöst. Danach schälen und in Scheiben hobeln  
**M** Knoblauch schälen und in Scheiben hobeln. Diese in Streifen, anschließend in Würfel schneiden  
**M** Ingwer fein hacken  
**H** Petersilie fein hacken

### Zubereitung:

**F** In einer heißen Pfanne,  
**E** Olivenöl erwärmen. Schwarzwurzelscheiben in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten.  
**M** Knoblauch und Ingwer dazugeben. Das Ganze bei milder Hitze braten bis die Schwarzwurzeln gar sind.  
**W** Mit dem Salz würzen. Den Herd ausschalten und die fertig gegarten Schwarzwurzeln mit der Sojasauce und  
**H** dem Zwetschgenessig ablöschen.  
**F** Alles mit Kurkuma würzen.  
**H** Petersilie darüber streuen. Nochmals gut miteinander vermischen.