

## Rezept der Woche: Schwarzwurzel-Omelett mit Chorizo

### Zutaten:

- 2 ½ EL Weinessig
- 1 ½ EL Mehl
- 250 g Schwarzwurzel
- Salz
- 3 Stiele Thymian
- 4 Eier
- Pfeffer
- ½ Zwiebel
- 40g Chorizo-Wurst am Stück
- Öl

1. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Essig und 2 EL Mehl zufügen, verrühren. Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser kräftig abbürsten, schälen und sofort in das vorbereitete Mehl-Essigwasser legen.
2. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Schwarzwurzeln zufügen, zugedeckt ca. 15 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und kalt abspülen.
3. Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian unterrühren. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Wurst in Scheiben schneiden und halbieren. Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Hälfte Chorizo und Hälfte Zwiebel darin unter Wenden ca. 4 Minuten knusprig braten. Inzwischen Schwarzwurzeln der Länge nach halbieren. Hälfte der Schwarzwurzeln sternförmig in die Pfanne legen. Hälfte der Eier darüber gießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 min. stocken lassen. Ein weiteres Omelett ebenso backen.

*Wir wünschen guten Appetit!*



## Rezept der Woche: Schwarzwurzel-Omelett mit Chorizo

### Zutaten:

- 2 ½ EL Weinessig
- 1 ½ EL Mehl
- 250 g Schwarzwurzel
- Salz
- 3 Stiele Thymian
- 4 Eier
- Pfeffer
- ½ Zwiebel
- 40g Chorizo-Wurst am Stück
- Öl

1. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Essig und 2 EL Mehl zufügen, verrühren. Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser kräftig abbürsten, schälen und sofort in das vorbereitete Mehl-Essigwasser legen.
2. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Schwarzwurzeln zufügen, zugedeckt ca. 15 Minuten bissfest garen. Herausnehmen und kalt abspülen.
3. Thymian waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian unterrühren. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Wurst in Scheiben schneiden und halbieren. Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Hälfte Chorizo und Hälfte Zwiebel darin unter Wenden ca. 4 Minuten knusprig braten. Inzwischen Schwarzwurzeln der Länge nach halbieren. Hälfte der Schwarzwurzeln sternförmig in die Pfanne legen. Hälfte der Eier darüber gießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 min. stocken lassen. Ein weiteres Omelett ebenso backen.

*Wir wünschen guten Appetit!*

