

Pastinakenpüree

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Milch und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter schmilzt. Weich gekochte Pastinaken abseihen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Milch-Mischung mit den zerdrückten Pastinaken vermengen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren.

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pastinaken
160 g Butter
200 ml Milch
2 Msp. geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Das beste Püree machst du aus Kartoffeln? Dann sag den Knollen ab heute Lebewohl! Denn was Kartoffelpüree kann, kann **cremiges Pastinakenpüree** schon lange! Wunderbar **luftig** und mit **leichter Süße** passt es nicht nur hervorragend zu deftiger Hausmannskost. Auch frischen Fisch oder sogar weihnachtlichen Nussbraten ergänzt der samtige Pastinakenbrei besonders **aromatisch**.

- 1 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser 20-25 Minuten weichkochen.

- 2 -