

## Würziges Pastinaken-Kräuter-Püree

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pastinaken  
60 ml Kokosöl  
120 ml Hühnerbrühe  
10 g glatte Petersilie  
5 g Dill  
Salz, Pfeffer

Eine wunderbar cremige, würzige Alternative zu Kartoffelpüree. Schmeckt besonders gut zu herzhaften Gerichten wie Rinderschmorbraten Esterhazy oder Rinderfilet in Barolosauce.

- 1 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder schälen. Wurzelende und oberes Stück entfernen. Wurzeln vierteln und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

- 2 -

Pastinaken in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen, kalt abschrecken.

- 3 -

Pastinaken, Kokosöl und Hühnerbrühe in einem Food Processor zu einem feinen Püree mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Kräuter waschen und fein hacken. Vor dem Servieren über das Püree geben.