AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Frankreich

PASTINAKEN-PÜREE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen AG - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts war Pastinaken eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel Europas, wurde aber dann von Kartoffeln und Karotten verdrängt. Heute wieder neu entdeckt!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Pastinaken	1 EL	Butter
1 dl	Wasser	1 EL	Estragon
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Den Boden einer Pfanne gut mit Wasser bedecken, die Pastinaken-Würfel mit Salz ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze weich kochen.
2. Die Pastinaken-Würfel mit der Butter und dem Pfeffer pürieren. Abschmecken.
3. Wahlweise einen kleineren Teil der Pastinaken-Masse mit Estragon mixen und wie auf dem Foto als Deko verwenden. Ein Zweiglein Estragon auf den Teller legen.

TIPP: Kurzgebratene Jakobsmuscheln ergänzen das Püree delikat.