

Pastinaken mit Sesamkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Pastinaken – 800 g Kartoffeln – Kräutersalz – 50 Sesam – 300 ml Gemüsebrühe – 2 TL Mehl - 200 ml Milch – Öl – frische Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch)

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich abbürsten und längs halbieren oder vierteln. Auf einem Backblech verteilen, mit etwas Sonnenblumenöl bestreichen und mit Kräutersalz und Sesam bestreuen
- Bei 200°C etwa 40 Minuten im Ofen garen
- In der Zwischenzeit die Pastinaken schälen und in Würfel schneiden
- In einem geschlossenen Topf in der Gemüsebrühe bei milder Hitze garen
- Mehl und Milch mit einem Schneebesen verrühren und zu den Pastinaken geben, wenn sie gar sind
- Aufkochen und rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Speisestärke unterrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern garniert servieren

Wir wünschen guten Appetit!

