

Gebackene Pastinaken mit Ricotta-Sesam

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pastinaken – Olivenöl – 200 g Ricotta – etwas Milch – Salz – Pfeffer – 8 EL Sesam – Kräuter (z.B. Kresse, Dill, Schnittlauch, Petersilie...)

Zubereitung:

- Pastinaken schälen, die beiden Enden entfernen und vierteln. Auf ein Backblech legen und mit Öl bestreichen
- Im Ofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen
- In der Zwischenzeit den Ricotta mit etwas Milch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kräuter waschen, trocknen, fein hacken und über die Ricottacreme streuen
- Sesam in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten und auf den fertigen Pastinaken verteilen
- Dazu passt frisches Baguette oder Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

