

Pastinaken-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pastinaken – 1 Zwiebel – 20 g Butter – 50 ml Weißwein – gemischte Kräuter (z.B. Dill, Thymian, Koriander...) – Salz – 50 ml Sahne

Zubereitung:

- Die Pastinaken je nach Größe längs vierteln oder achtern, anschließend in grobe Stücke schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Pastinaken darin 10 Minuten anbraten
- Mit Weißwein ablöschen und mit Salz und den Kräutern würzen
- Wenn die Pastinaken gar sind, mit Sahne verfeinern und servieren
- Dazu passen Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

