

Gebratene Pastinaken mit Thymian

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pastinaken – 1 EL Butter – 3 EL Öl – 100 g Haselnüsse – 20 Zweige Thymian – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Pastinaken schälen, besonders dicke Exemplare längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden
- Butter und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pastinakenscheiben darin bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Zwischendurch wenden
- Haselnüsse grob hacken
- Thymianblätter von den Zweigen streifen und ebenfalls hacken
- 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Haselnüsse darin knusprig anbraten
- Wenn die Pastinaken gar sind, Thymian und Haselnüsse untermischen und servieren
- Dazu passen Salzkartoffeln und ein Salat

Wir wünschen guten Appetit!

