

Pastinaken in Currysahne

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pastinaken – Olivenöl – Currypulver – ¼ l Gemüsebrühe – 200ml Sahne – Salz

Zubereitung:

- Pastinaken schälen, längs vierteln und in Scheiben schneiden
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin ca. 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze anbraten
- Je nach Geschmack 2-3 TL Currypulver darüber streuen und unterrühren
- Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und die Sauce bei milder Hitze etwas einkochen lassen
- Mit Salz abschmecken und servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

