Pastinaken-Kräuter-Pürree

Zubereitung

Pastinaken schälen, das Wurzelende entfernen und in grobe Stücke schneiden. Danach in kochenden Salzwasser 20 Minuten kochen und kalt abschrecken. Alle Zutaten bis auf die Kräuter pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewaschenen Kräuter fein hacken und vor dem Servieren über das Püree geben.

Dieses Pürree kann man pur mit Salat genießen. Es eignet sich außerdem sehr gut als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten.

Zia Shusha | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Pastinaken
- 60 ml Öl
- 120 ml Hühnersuppe
- 10 g Petersilie
- 5 g Dille
- Salz
- Pfeffer