

Cremiger Pastinaken-Haselnussaufstrich

30–35 Min

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

150 g	Pastinaken
1 Stk.	Weiße Zwiebel
1 EL	Rapsöl
100 ml	Gemüsesuppe
1.5 EL	Haselnussmus
1 EL	Saft einer frischen Zitrone
1 EL	Frische Petersilie
1 EL	Thymian gerebelt
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Pastinaken geschält und in kleine Würfel geschnitten. Je feiner, desto besser. Zwiebel ebenfalls schälen und fein hacken.
2. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Die Pastinakenwürfel hinzugeben und mit einer Prise Himalayasalz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit der Gemüsesuppe ablöschen und anschließend mit Thymian verfeinern. Nun alles für etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind.
3. Anschließend die Pastinaken in einem Sieb abgießen und die Brühe abfangen. Die weichen Pastinaken nun mit dem Haselnussmus in eine Schale geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren.
4. Während des Pürierens ein wenig von der Brühe hinzugeben und verrühren, damit ein cremiger Aufstrich entsteht.
5. Den Aufstrich nochmals mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit der gehackten Petersilie verfeinern.
6. Tipp: Mit ofenfrischem Gebäck und Gemüsesticks servieren.