



Mit Wurzelgemüse gefüllte Mohnflesserl

🕒 25–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst werden die Pastinaken geschält und mit einem Schäler in längliche Streifen geschnitten.
- 2 Den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Pastinakenscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen, mit Olivenöl bestreichen und Meersalz würzen.
- 3 Anschließend für 15 Minuten im Ofen backen.
- 4 Inzwischen wird die Kräutercreme zubereitet. Dafür das Crème Fraîche mit den Kräutern und Gewürzen verrühren und etwas ziehen lassen.
- 5 Radieschen waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
- 6 Die Karotten waschen, schälen und fein raspeln.
- 7 Das hartgekochte Ei schälen und in Scheiben schneiden.
- 8 Die Mohnflesserl mit der Kräutercreme bestreichen. Mit den geraspelten Karotten sowie mit den Radieschenscheiben, Eiern und Pastinaken aus dem Ofen belegen.
- 9 Mit etwas geschnittenem Schnittlauch verfeinern und abbeißen.

TIPP: Wie du deine Mohnflesserl einfach selbst zubereitest, zeigen wir dir im Video unterhalb!



VIDEO

Sauerteig Mohnflesserl selber machen

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk	Mohnflesserl
4 Stk.	Radieschen
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Pastinaken
3 EL	Olivenöl
1	Ei, hartgekocht
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1	Bund Schnittlauch

Für die Kräutercreme

150 g	Crème Fraîche
1 TL	♦ Bio Schnittlauch geschnitten
1 TL	♦ Majoran gerebelt
0.5 TL	♦ Muskatnuss gemahlen
1 Prise	♦ Knoblauchsatz mit Kräutern
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

