



PASTINAKEN-AUFSTRICH

1 kleine Zwiebel
250g Pastinaken
1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
100ml Wasser

- Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit etwas Öl anschwitzen.
- Pastinaken in Würfel schneiden und in die Pfanne geben.
- Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und 5 min. braten lassen.
- Wasser hinzugeben und für 20 min. köcheln lassen.

1/2 Zitrone
1 Handvoll glatte Petersilie
1 EL Olivenöl

- Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer pürieren.