



KW 37/2016

Pastinaken-Kartoffel-Salat mit Petersilienpesto

Zutaten für 4 Personen

400 g kleine Kartoffeln, 400 g Pastinaken, 4 EL gehackte Mandelkerne, 2 Knoblauchzehen, 2 Bund glatte Petersilie, 75 ml Olivenöl, 50 g Parmesan, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 TL + 2 EL heller Balsam-Essig, 50 g schwarze Oliven, ohne Stein, 2 rote Zwiebeln

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten weich kochen. Pastinaken schälen, waschen, in einem Topf mit wenig Salzwasser 8–10 Minuten weich dünsten. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Knoblauch schälen, in Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen. Käse raspeln. Petersilie, 2/3 der Mandeln, Knoblauch, Olivenöl und Käse mit dem Pürierstab zu Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 TL Essig abschmecken. Übrige Mandeln unterrühren. Pastinaken abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken. Oliven abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Kartoffeln, Pastinaken, Pesto und 2 EL Essig in einer Schüssel mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, ca. 15 Minuten marinieren. Salat nochmals abschmecken, anrichten, mit Petersilie garnieren

Pastinaken-Kürbis-Küchlein

Zutaten für 4 Personen :

500 g Pastinaken, 2 cm Ingwerwurzel, 500 g Kürbisfruchtfleisch, 2 Eier, 1 EL Speisestärke, 60 g frisch geriebener Parmesan, ½ TL Currypulver, Salz Muskat frisch gerieben, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Die Pastinaken und den Ingwer schälen und genauso wie den Kürbis fein raspeln. Mit den Eiern, der Stärke, dem Käse und Curry gut vermengen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzig abschmecken. Zum Braten ÖL in eine heiße Pfanne geben und portionsweise kleine Puffer ausbacken. Dazu mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Masse in das Fett setzen und auf jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit einem bunten Salat servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg