



KW 7/2019

## Wurzelpetersilie vom Blech

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Wurzelpetersilie, 1 rote Peperoni, 1 TL Thymian, 4 EL Ahornsirup, 1 TL Salz, 6 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Wurzelpetersilie schälen und längs halbieren. Peperoni halbieren, entkernen und fein hacken. Peperoni und Thymian mit Ahornsirup, Salz und Olivenöl vermengen und die Wurzelpetersilie darin schwenken.

Wurzelpetersilie auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen. Das Gemüse sollte schön weich sein. Während des Backens die Stücke ab und zu wenden und bei Bedarf nochmal Ölsirup darauf verteilen.

## Wurzelpetersilien-Püree

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln, 800 g Wurzelpetersilie, 50 ml Milch, 50 ml Sahne, 30 g Butter, Salz, Muskat

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser garen. Wurzelpetersilie schälen, grob schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Wasser auffangen. Petersilienwurzeln mit dem aufgefangenen Wasser mit dem Pürierstab fein pürieren. Die gekochten Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne erhitzen und mit der Butter zu den Kartoffeln geben und das Püree cremig rühren.

Das Wurzelpetersilien-Püree unterheben und mit Salz und Muskat würzen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**