



Pastinakenpüree

4 Portionen

600 g Pastinaken

400 g Kartoffeln

150 g Möhren

100 g Zwiebeln

3 EL Sonnenblumenöl

100 ml Milch

100 ml Sahne

250 ml Hühnerbrühe

1 Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden

Kartoffeln schälen und halbieren oder vierteln

Möhren schälen und in Stücke schneiden

Zwiebeln pellen und grob würfeln

Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Brühe, Milch, Sahne, Lorbeerblatt und Salz zugeben und 15-20 Min. kochen. Lorbeerblatt herausnehmen und das Gemüse stampfen oder durch eine Presse drücken. Evtl. die Konsistenz mit zusätzlicher Milch oder Brühe nachbessern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.