



Obstgut
Marquardt

Rezeptvorschlag

Pastinakenauflauf auf dänische Art

f. 4 Personen / 50 min Zubereitung

500g Pastinaken
2 Zwiebeln
2 Äpfel
2 EL Öl
200ml Gemüsebrühe
150g Frischkäse
½ Bund Majoran
Salz, Pfeffer
2 TL Curry

- + Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Äpfel schälen, achtern und das Kerngehäuse entfernen
- + Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Pastinaken darin anbraten. Die Pastinaken dabei ganz leicht anbräunen. Apfelspalten zum Gemüse geben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, den Frischkäse dazugeben und diesen unter Rühren auflösen.
- + Majoranblättchen von den Stängeln lösen und die Hälfte davon zum Gemüse geben. Salzen, pfeffern und mit pikant würzen.
- + Das Gemüse in eine Auflaufform geben und etwas 30 Minuten bei 180°C (Umluft 160°C) im Ofen backen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Majoran bestreuen.