



Pastinaken-Kartoffel-Pfanne

Zutatenliste

Ca. 400 g Pastinaken
Ca. 300 g Kartoffeln
1 2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
etwas Zitronenschale
125 ml Wasser
1 TL Honig
1 TL Apfel-Balsamico
1/2 Bd. Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten garen, ausdämpfen, pellen und vierteln. Pastinaken putzen, längs halbieren und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken zugeben und unter Wenden rundum anbraten. Wasser angießen und mit geschlossenem Deckel ca. 7-10 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln zugeben und das Gemüse ca. 5 Minuten rundum goldbraun anbraten, ev. etwas Öl nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit dem Honig glasieren und mit dem Apfel-Balsam-Essig ablöschen. Vor dem Servieren mit Zitronenschale und Schnittlauch bestreuen.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!