Pastinaken-Mousse

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Pastinaken

100 g Butter

150 ml Sahne

1 MS Muskat

Salz

Zubereitung

---------- 1 ----------

Pastinaken schälen und im Ofen in einem Gefäß mit Deckel etwa eine halbe Stunde bei 160 Grad garen, bis sie weich sind.

---------- 2 ----------

Butter und Sahne in einem Topf gemeinsam einkochen und mit Salz und Muskat würzen.
Pastinaken aus dem Ofen nehmen und durch eine Kartoffelpresse direkt in den Butter-Sahne-Topf pressen. Das Ganze zu einem feinen Püree verrühren.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein