



Saisonales Rezept: Pastinaken mit Zitronenbutter



Zubereitung

500 g Pastinaken schälen und längs in 1 cm dicke Streifen schneiden.
Von 1 Bio-Zitrone 3 Streifen Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen.
1 El Butter und 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken und
1/2 TL Zucker zugeben und bei starker bis mittlerer Hitze 5 Min. hellbraun
braten, salzen und pfeffern. 4 El Wasser und Zitronenschale zugeben und die
Pastinaken zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen. Mit Zitronensaft
beträufeln.