



THERESE MÖLK
Pures Brot.

REZEPT: PASTINAKENAUFSTRICH

Wer Pastinaken mal ganz anders, nämlich als Brotaufstrich, genießen will, sollte sich dieses Rezept nicht entgehen lassen: Verfeinert mit Haselnüssen, Thymian und Rucola dürfte unser Pastinaken-Aufstrich der neue Lieblingsbegleiter für das Nussbrot der Bäckerei Therese MÖLK werden.

ZUTATEN

200g Bio-Pastinaken
2 El Olivenöl
30g Butter
100ml Bio-Milch
50g Haselnüsse
1 Zitrone
50g Rucola
5-6 Zweige frischer Thymian, Pfeffer, Salz
Nussbrot aus der Bäckerei Therese MÖLK



ZUBEREITUNG

- Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden
- Olivenöl und Butter in einem kleinen Kochtopf erwärmen, Pastinakenstücke hinein geben, mit der Milch aufgießen, mit den Thymianblättern, Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen
- Haselnüsse grob reiben oder hacken
- Eine halbe Zitrone auspressen
- Pastinaken, Nüsse und 3 TL Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und pürieren
- Pastinakenaufstrich mit Salz, Pfeffer und evt. mehr Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen
- Nussbrot aus der Bäckerei Therese MÖLK in Scheiben schneiden, mit Pastinakenaufstrich bestreichen und großzügig mit Rucola garnieren