

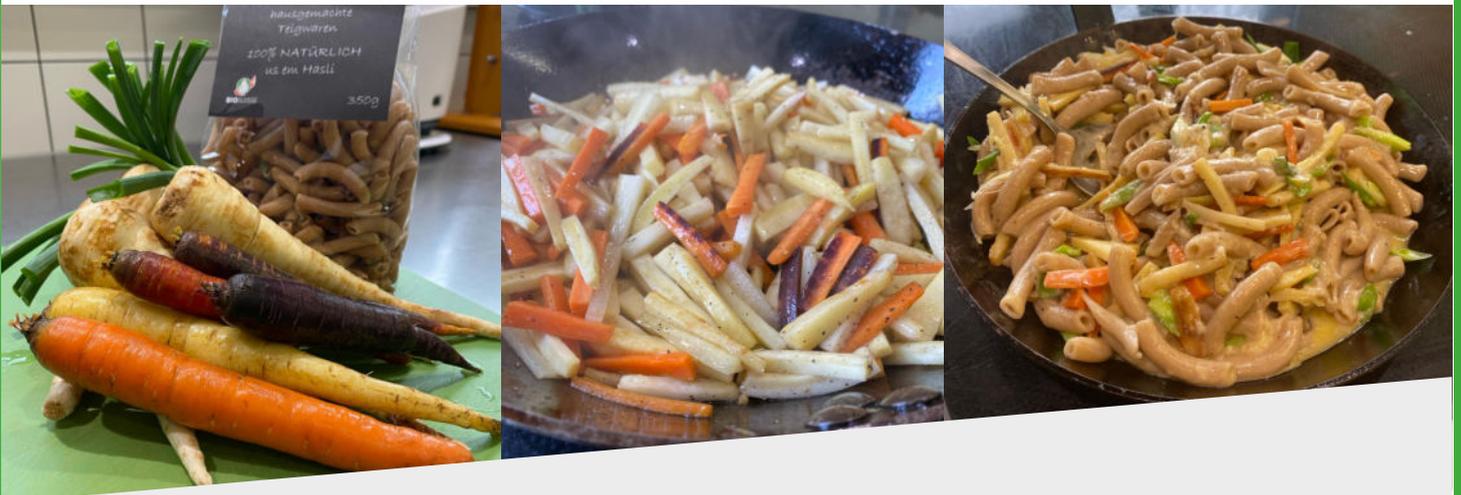
PASTINAKEN-ÄPLERMAGRONEN

Zutaten

350 g Äplermagronen
 300 g Pastinaken | in Streifen
 150 g Rüebli | in Streifen
 1 Bund Frühlingszwiebeln | in Streifen
 Reibkäse
 Bratbutter
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Pastinaken und Rüebli in Bratbutter knackig anrösten. Würzen.
- 2) Äplermagronen kochen, wenn sie bissfest sind zum Gemüse geben. Etwas Pastawasser beiseite stellen.
- 3) Reibkäse, Frühlingszwiebeln und ein wenig vom Pastawasser dazu mischen. Sollte schlotzig sein, sonst noch etwas mehr vom Pastawasser dazu. Abschmecken.



Tipps

- Als passende Ergänzung: Gebratener Speck und Röstzwiebeln oder Spinat, Birnen und Haselnüsse hinzufügen