

# PASTINAKEN PÜREE



## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pastinaken  
60ml Kokosöl  
120 ml Hühnerbrühe  
10g glatte Petersilie  
5g Dill  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Pastinaken schälen und das obere und untere Stück abschneiden. Wurzeln vierteln und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Anschließend in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Pastinaken, Kokosöl und Hühnerbrühe zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.