

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Orientalische Pastinaken

Zutaten: 500 g Pastinaken (geschält und in 1 cm dicke Stiften), 2 Limetten (davon der Saft), 125 g flüssigen Honig, $\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver rosenscharf, $\frac{1}{2}$ EL Kurkuma, 1 EL Currypulver, $\frac{1}{2}$ E: Schwarzkümmel, 1 TL Zimtpulver, 90 ml Olivenöl, $\frac{1}{2}$ TL Salz

Zubereitung: Pastinaken in Salzwasser bissfest garen und abgießen. Inzwischen alle übrigen Zutaten mit dem Mixstab gut verquirlen. Marinade unter die noch warmen Pastinaken heben. Die Pastinaken mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch einmal gut mit der Marinade mischen.

Schmeckt solo kalt als eine Art Antipasti oder kalt zu Blattsalaten, lauwarm zu Fisch und Reis oder wie es gefällt.

Die Pastinaken lassen sich gut vorbereiten und sind im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Man kann sie nach dem Abkühlen entweder in der Mikrowelle oder im Topf vorsichtig erwärmen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com