

## Pastinaken mit Linsen-Püree

**Für 4 Personen**

**Für das Linsenpüree:**

200 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
500 g rote Linsen	700 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Curry
1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Sahne	

**Für die Pastinaken:**

800 g Pastinaken	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Mandeln, gehäutet	4 Stiele Thymian	

Für das Linsenpüree:

Eine Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Linsen darin glasig dünsten. Mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Abdecken und etwa 20 Minuten weich garen.

Für die Pastinaken:

In der Zwischenzeit die Pastinaken schälen und in ca. 5 cm lange und ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln grob hacken. Thymianblättchen abstreifen und ebenfalls grob hacken. Die Mandeln und Thymian etwa 5 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Pastinaken geben und abschmecken. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Die Linsen mit dem Schneidstab kurz anpürieren, es sollen noch einige ganze Linsen zu sehen sein. Sahne unter das Püree mischen, kurz erhitzen und erneut abschmecken. Petersilie untermischen. Mit den Pastinaken auf Tellern verteilen.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013