



Rezept für Pastinakengemüse mit Sesamkartoffeln

500 g Pastinaken	schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Im geschlossenen Topf etwa 20 Min. in
200 ml Gemüsebrühe	garen.
2 TL Mehl	mit
200 ml Milch	verrühren. Zu den Pastinaken geben, aufkochen und rühren bis eine cremige Soße entsteht. Mit
Pfeffer und Salz	abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackter
Petersilie	bestreuen. Dazu passen Sesamkartoffeln aus dem Backofen:
800 g Kartoffeln	gründlich reinigen und trocken tupfen. Ungeschält halbieren und mit
etwas Kräutersalz	würzen. Ein Backblech mit etwas Öl einfetten,
50 g Sesam	darauf streuen, die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche auf das Backblech legen. Bei 200 °C ca. 60 Min. im Ofen backen.