



Pastinaken eingemacht, orientalisch

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 30 Min.
Menge für 3
Einmachgläser
mittelgroß

700 g Pastinaken Pastinaken mit Schale in Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest garen.
Dann die Pastinaken schälen und in kleine Stücke schneiden.

Marinade: **Aus**
3 EL Zitronen- oder Saft,
Limettensaft Honig oder
200 g Honig oder Agavendicksaft,
Agavendicksaft Paprikapulver,
½ EL Paprikapulver, rosenscharf
½ EL Kurkuma Kurkuma,
1 EL Currypulver Currypulver,
½ EL
Schwarzkümmel Schwarzkümmel und
1 TL Zimtpulver Zimt
eine Marinade zubereiten.
150 ml Olivenöl Olivenöl dazugeben.
½ TL Salz Mit Salz abschmecken. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Einmachgläser mit den Pastinaken und der Marinade bis zum oberen Rand füllen. Anschließend werden die Gläser verschlossen. Dann umgedreht auf dem Kopf mindestens eine Stunde abkühlen und ziehen lassen. Nach dem Öffnen möglichst bald verzehren.

Tipp

Den Sud kann man auch gut als Dressing für einen Salat verwenden.