



Pastinaken mit Oliven – Petersilien - Pesto

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

400 g Pastinake etwas Salz	Die Pastinaken, waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in Salzwasser bissfest blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
1 Bund Petersilie 6 EL Olivenöl 12 schwarze Oliven 12 grüne Oliven Salz Pfeffer	Die Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken, mit 6 EL Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Oliven in Ringe oder kleine Würfel schneiden und zum Petersilien-Pesto geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 Knoblauchzehe	Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
1 EL Olivenöl	Die Knoblauchwürfel mit einem EL Olivenöl anbraten, die Pastinakenscheiben dazugeben und durchschwenken. Das Oliven-Petersilien-Pesto dazugeben und alles gut vermengen. Falls notwendig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dieses Gericht kann heiß, lauwarm oder auch kalt serviert werden.

Das Pesto und die blanchierten Pastinakenscheiben können bereits am Vortag vorbereitet werden.