

Gebratene Rosmarin-Pastinaken

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Pastinaken
1 EL Rosmarin, gehackt
1 EL Olivenöl
Kräutermeersalz

Zubereitung

Die Pastinaken in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne zusammen mit dem gehackten Rosmarin im Olivenöl zugedeckt auf kleinem Feuer braten. Zwischendurch immer wieder wenden, bis sie weich und goldgelb sind. Mit Kräutermeersalz würzen, nochmals wenden und als Beilage statt Bratkartoffeln servieren.

Rezept aus: Meret Bissegger: Meine Gemüseküche für Herbst und Winter, AT Verlag
