

VEGETARISCHE KLÖSSCHEN AUF PASTINAKENPÜREE MIT SPINAT UND PESTO

ZUTATEN

40 ml Milch
4 Prise Salz
300 g Pastinaken
30 g Butter
1 rote Zwiebel
4 EL Butterschmalz
500 g Babyspinat
50 ml Weißwein
1 Prise weißer Pfeffer
1 Gramm Muskatnuss getrocknet
1 kleines Glas getrocknete Tomaten, in Öl
10 g Basilikum
1 EL Mandeln
1 Knoblauchzehe
1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Klösschen



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Pastinakenpüree

Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden.

Milch und 3 Prisen Salz zusammen mit den Pastinaken zum Kochen bringen. Die Pastinaken für ca. 12 Minuten weichkochen.

Anschließend die Hälfte der Milch in eine Schüssel abschütten.

Die restliche Milch mit den Pastinaken pürieren und die Butter mit einarbeiten, so dass ein sämiges Püree entsteht. Bei Bedarf die übrige Milch dazugeben.

2. Zubereitung Babyspinat

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Babyspinat bei Bedarf waschen.

2 EL Butterschmalz bei mittlerer Temperatur erhitzen, darin die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.

Den Weißwein ein wenig reduzieren lassen und danach den Babyspinat darin kurz dünsten. Mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Zubereitung rotes Pesto

Mandeln grob hacken und trocken in einer Pfanne rösten, bis sich das Aroma entfaltet.

Knoblauch schälen und zusammen mit den getrockneten Tomaten (ohne Öl), dem Basilikum und den Mandeln in einem hohen Gefäß pürieren. Dabei das Öl der Tomaten langsam zugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

4. Zubereitung Vegetarische Klösschen

Vegetarische Klösschen in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz gleichmäßig anbraten.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)