

Pastinaken-Püree

(ca. 4 Personen)

1 Kg Pastinaken	2 EL Butter oder Margarine
100 ml Sojadrink oder Milch	Salz, geriebene Muskatnuss
100 ml Sojacuisine oder Schlagobers	Frische Schnittlauchröllchen

- Die Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden
- Mit Salzwasser bedeckt ungefähr 15 Minuten weichkochen
- Das Wasser abgießen und etwas auskühlen lassen
- Alle Zutaten dazu geben und pürieren
- Mit Salz und Muskatnuss abschmecken
- Mit Schnittlauch bestreuen