Wirsing-Kasseler-Pfanne mit Pastinaken-Meerrettich-Püree

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pastinaken	500 g
Kartoffeln, mehligkochend	500 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Wirsing	600 g
Kasseler, am Stück	600 g
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	200 g
Senf	1 TL
Frischkäse, natur	5 EL
Milch	100 ml
Sahnemeerrettich	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und grob in Würfel schneiden. In einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 15 Min. weich garen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Wirsing waschen, halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Kasseler waschen, trocken tupfen und würfeln.

3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel, Wirsing und Kasseler ca. 3 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 3 Min. köcheln, bis die Brühe auf ca. die Hälfte reduziert ist.

4. Die Pfanne vom Herd nehmen, Senf und Frischkäse unterrühren, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln und Pastinaken mithilfe des Deckels abgießen, Milch zugeben und im Topf mit einem Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Wirsing-Kasseler-Pfanne mit Pastinaken-Meerrettich-Püree auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	435 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	8 g