Rezept

Paprika-Äpfel mit Pastinaken-Mash

Ein Rezept von Paprika-Äpfel mit Pastinaken-Mash, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** große Pastinaken (ca. 500 g)
- Salz
- **60 g** Butter
- **2 EL** edelsüßes Paprikapulver
- **2 EL** Schnitttlauchröllchen
- **2** große Kartoffeln (ca. 400 g)
- **3** große, feste rotschalige Äpfel
- **4 EL** helle Sesamsamen
- **80-100 ml** Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und nicht zu grob würfeln. Beides zugedeckt in wenig Salzwasser ca. 12 Min. garen. Inzwischen die Äpfel waschen und gut trocken reiben, dann vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel längs in dicke Spalten schneiden.

2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Äpfel darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten, sie sollen keinesfalls zerfallen. Die Äpfel salzen, Sesamsamen und Paprikapulver darüberstreuen und alles gut mischen.

3. Die Pastinaken- und Kartoffelwürfel abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer im Topf grob zerdrücken, dabei die Milch dazugießen und untermischen. Das Püree eventuell mit Salz nachwürzen und mit den Äpfeln anrichten. Die Schnittlauchröllchen darüberstreuen.