

## Rezept

# Pastinakengröstl mit Pilzen

Ein Rezept von Pastinakengröstl mit Pilzen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Pastinaken	<b>400 g</b> Champignons oder Egerlinge
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>150 g</b> Salami (ob mild oder pikant hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab)
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Kümmelsamen (wer mag)	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Eier (M)
<b>4 EL</b> Sahne	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch oder 1 grünes Stück Frühlingszwiebel (etwa 5 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Pastinaken schälen und erst längs in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, dann in ebenso breite Streifen. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben. Die Stielenden abschneiden, die Pilze in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Salami in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
2. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Zwiebel und Pastinaken einrühren, nach Belieben den Kümmel dazugeben und untermischen. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 6 Minuten braten. Die Pilze und Salami dazugeben und das Gröstl weitere 4-5 Minuten bei starker Hitze braten, bis die Pastinaken bissfest sind. Salzen und pfeffern.
3. Eier und Sahne verrühren, leicht salzen und pfeffern und über dem Gemüse verteilen. Unter Rühren stocken, aber nicht trocken werden lassen. Schnittlauch oder Frühlingszwiebelgrün abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Vor dem Servieren auf das Gröstl streuen.