

Rezept

# Ofenpastinaken

Ein Rezept von Ofenpastinaken, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Pastinaken	<b>2-3 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> flüssiger Honig	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>2 Stängel</b> Petersilie
<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch	<b>5</b> Basilikumblätter
<b>125 g</b> Crème fraîche	<b>1 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 504 kcal

## Zubereitung

1. Die Pastinaken waschen, putzen und schälen. Je nach Dicke halbieren oder vierteln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
2. Für das Würzöl in einer kleinen Schüssel Öl, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Über die Pastinaken geben und alles gut mischen. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 25 Min. backen, dabei nach 15 Min. wenden.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Von der Petersilie Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Basilikum in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit der Crème fraîche, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zu den Pastinaken servieren.