

Rezept

Paprika-Äpfel mit Pastinaken-Mash

Ein Rezept von Paprika-Äpfel mit Pastinaken-Mash, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.