

# Pastinaken-Nudeln

## Für 4 Personen

2 Pastinaken (400 g) 200 ml Gemüsebrühe Pfeffer, Zucker  
1 Frühlingszwiebel 1 TL Senf, scharf 1 EL Butter  
Butterschmalz

Die Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler „Bandnudeln“ runterschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, mit 50 ml Gemüsebrühe ablöschen, garen lassen und abschmecken. Die Frühlingszwiebel waschen, in feine Stücke schneiden, mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen, mit restlicher Gemüsebrühe ablöschen, Senf unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Butter unterrühren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Januar 2008