

Pastinaken-Creme

Für 8-10 kleine Brotscheiben:

500 g Pastinaken	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Chilischote	1 Birne	4 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe	6 EL Cashewkerne	2 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Haselnussöl	2 Zitronen
Salz	Pfeffer	

Pastinaken, Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Birne ebenfalls schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Kerne aus der Chilischote entfernen und die Schote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pastinaken, Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Brühe angießen, dann Chili und Birnen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf verschließen und alles bei mäßiger Hitze weich garen.

Die Cashewkerne grob hacken und mit Honig, Senf und Nussöl in den Topf geben. Nun reichlich Zitronensaft hinzufügen, da die Creme sonst zu stumpf schmeckt. Die Zutaten mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine fein pürieren, gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Als Brotaufstrich oder Dip servieren. Abgedeckt mit Olivenöl hält sich die Creme im Kühlschrank mindestens 1 Woche. Sie schmeckt auch gut in Kombination mit Petersilien-Pesto.

Tarik Rose am 10. Januar 2021