

## Orientalische Pastinaken

600g Pastinaken,  
2 Limetten,  
100g Honig flüssig  
1 TL Rosenpaprika scharf  
1 TL Kurkuma  
1 EL Currypulver  
1 TL Schwarzkümmel  
1 TL Zimtpulver  
90 ml Olivenöl  
Salz

Pastinaken in Salzwasser bissfest garen, abgießen. Inzwischen alle übrigen Zutaten mit dem Mixstab gut verquirlen. Marinade unter die noch warmen Pastinaken heben. Die Pastinaken mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch einmal gut mit der Marinade mischen.

Schmeckt solo kalt als eine Art Antipasti und kalt zu Blattsalaten, lauwarm zu Fisch und Reis oder wie es gefällt.

Die Pastinaken lassen sich gut vorbereiten und sind im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Man kann sie nach dem Abkühlen entweder in der Mikrowelle oder im Topf vorsichtig erwärmen.

Guten Appetit!



## Orientalische Pastinaken

600g Pastinaken,  
2 Limetten,  
100g Honig flüssig  
1 TL Rosenpaprika scharf  
1 TL Kurkuma  
1 EL Currypulver  
1 TL Schwarzkümmel  
1 TL Zimtpulver  
90 ml Olivenöl  
Salz

Pastinaken in Salzwasser bissfest garen, abgießen. Inzwischen alle übrigen Zutaten mit dem Mixstab gut verquirlen. Marinade unter die noch warmen Pastinaken heben. Die Pastinaken mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch einmal gut mit der Marinade mischen.

Schmeckt solo kalt als eine Art Antipasti und kalt zu Blattsalaten, lauwarm zu Fisch und Reis oder wie es gefällt.

Die Pastinaken lassen sich gut vorbereiten und sind im Kühlschrank mindestens 5 Tage haltbar. Man kann sie nach dem Abkühlen entweder in der Mikrowelle oder im Topf vorsichtig erwärmen.

Guten Appetit!

