



Wurzelgemüse aufgebraucht?

Wenn ihr noch Wurzelgemüse habt, einige Pastinaken sind auch noch im Kühler, dann schlage ich euch einen indischen Eintopf vor oder ein Ofenblech mit einer Quarksauce mit feinen frischen Kräutern.

Für den Eintopf einfach alles Gemüse schneiden und in Öl andünsten

Ablöschen mit Kokosmilch und je nach Belieben noch Pelati oder Apfelerjus

Hülsenfrüchte könnt ihr zugeben, was ihr gerne habt, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen

Auch Kartoffeln könnt ihr zugeben

Nun könnt ihr herzhaft fein würzen ganz schweizerisch oder mit Curry oder mit Kreuzkümmelnote

Zum Verfeinern könnt ihr noch einen Gutsch Rahm oder Sauerrahm oder Crème fraiche zugeben

Ein bisschen Zitronensaft über dem Gericht, wenn es auf dem Teller ist, finde ich auch fein und erfrischend

Wer noch etwas knackiges möchte, kann gesalzene Erdnüssli als Deko nehmen