

Kartoffelstock mit Pastinaken

Zutaten für 4 Personen:

- x 1 Kg mehlig kochende Kartoffeln
- x 300 - 400 g Pastinaken
- x Gemüsebrühe
- x 30 g Butter
- x 1 TL Salz
- x etwas Pfeffer
- x Muskat, frisch gerieben
- x Petersilie, fein gehackt

Pastinaken und Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen und würfeln. In einem Topf bissfest in der Gemüsebrühe kochen. Abgiessen, die Flüssigkeit dabei aufbewahren.

Butter, Salz und Petersilie zugeben und alles nun zerstampfen, nach und nach etwas von der aufgefangenen Brühe zugeben, bis die Konsistenz erreicht ist.

Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.