



# Pastinaken- & Lauch-Nester mit Zwiebelsoße und Kartoffelstampf



## Zutaten

Für die Nester:

- › 100 g Pastinaken
- › 1 Stange Lauch
- › 2 Eier
- › 6 EL Mehl
- › 1 TL gehackte Rosmarinnadeln
- › 1/2 TL Salz
- › 1 EL Butter
- › 50 ml Gemüsebrühe
- › Cayennepfeffer

Für die Soße:

- › 65 g Pastinaken
- › 1 Zwiebel
- › 1 EL Butter
- › 1 EL Sonnenblumenöl
- › 2 TL Kümmelsamen
- › 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- › 1 EL Tomatenmark
- › 250 ml Gemüsebrühe
- › Salz und Pfeffer

Für das Kartoffelstampf:

- › 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- › 200 ml Milch
- › 2 EL Butter
- › Salz und Pfeffer



Die Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. Den Lauch putzen, gründlich waschen und längs halbieren. In Längsrichtung in feine Streifen schneiden. Das Gemüse bissfest blanchieren.

Nun Eier, Mehl, Rosmarin, Salz und Cayennepfeffer zu einem Teig verrühren und nach und nach die Gemüsebrühe dazugeben, sodass ein cremiger Teig entsteht.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse mit dem Teig vermischen und mit einer groben Gabel zu Nestern formen. Die Nester auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Soße, die Pastinaken schälen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und in viertelte Ringe schneiden. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit den Kümmelsamen darin unter Rühren 2-3 Minuten anbraten.

Die Pastinaken nun dazu geben und kurz mit andünsten. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt kommt das Tomatenmark dazu und alles wird nochmals kurz angebraten. Alles mit der Brühe ablöschen und bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für das Kartoffelstampf, die Kartoffeln schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Diese dann in Salzwasser 10-15 Minuten weich kochen. Die Milch und die Butter erwärmen und dann mit den gekochten Kartoffeln vermengen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten und genießen.