

Buntes Wurzelgemüse mit Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g bunte Möhren – 400 g Pastinaken – 1 Zwiebel – 200 g Schmand – ½ Bund Petersilie – Salz – Pfeffer – Thymian – geriebener Parmesan – Öl

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und würfeln
- Möhren und Pastinaken schälen, längs vierteln und in Würfel schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten
- Das Gemüse zugeben, salzen und bei milder Hitze mit Deckel etwa 20-30 Minuten schmoren. Bei Bedarf mit etwas Wasser ablöschen
- In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Petersilie waschen und fein hacken
- Die Möhren-Pastinaken-Pfanne vom Herd nehmen, Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie, Thymian und Parmesan bestreut zu den Nudeln servieren

Wir wünschen guten Appetit!

