

# Pastinakenauflauf



400 g Möhren  
400 g Pastinaken  
4 Zweige Rosmarin  
2 frische Knoblauchzehen  
150 g Käse nach Wahl  
4 Eier  
Salz / Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
2 EL Butter  
10 EL Nüsse nach Wahl

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL FOOD WINTER

Möhren und Pastinaken der Länge nach vierteln, anschließend im Topf in Salzwasser 5 Minuten kochen

Gemüse in einer gefetteten Form legen

Rosmarinnadeln abzupfen, Knoblauch würfeln

Käse raspeln und mit Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und über das Gemüse gießen

Butter in kleine Stücke schneiden, Nüsse fein hacken

Butter und Nüsse über das Gemüse verteilen

alles für 40 Minuten bei 200 Grad Umluft im Backofen backen

*Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

