

# Pastinaken-Linsen- Pfanne



100 g Linsen  
Salz  
4 Pastinaken  
4 Möhren  
2 EL Butter  
2 EL Honig  
5 g frische Petersilie

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH 365 MINDFUL FOOD WINTER

Linsen im Topf in Salzwasser kochen

Pastinaken und Möhren in kleine Stücke schneiden, anschließend im Topf in Salzwasser kochen

Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen, gekochte Pastinaken und Möhren andünsten und mit Honig würzen

Linsen dazugeben, alles zusammen 5 Minuten braten

Petersilie fein hacken und zum Schluss unter die Pastinaken - Linsen - Pfanne heben

*Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

