

## PASTINAKEN-BIRNEN DIP

Spannende Beilage zu Gemüse oder als Aufstrich



### ZUTATEN

#### FRISCH VON PRIMAFOOD:

- 250 g Pastinake
- 150 g Birnen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Öl
- 1 EL Honig
- 1 TL Haselnussöl
- 100 ml Wasser

#### Außerdem:

- Salz
- Pfeffer
- Saft von einer Zitrone
- Nach Belieben etwas Chili



### ZUBEREITUNG :

1. Die Pastinake waschen und zusammen mit der Birne in grob würfeln. Den Knoblauch und die Zwiebeln ebenfalls würfelig schneiden.
2. In einem Topf das Öl erhitzen, zuerst die Zwiebeln, dann die Pastinake, Birne und den Knoblauch andünsten.
3. Die Petersilie grob hacken und auch in den Topf geben.
4. Mit dem Wasser ablöschen und alles weichkochen.
5. Zu einer groben Creme pürieren und anschließend mit Honig, Haselnussöl, Chili, Salz, Pfeffer und reichlich Zitronensaft abschmecken.
6. Noch lauwarm servieren oder zugedeckt im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.

GUTEN APPETIT !