

Pastinake in Sesamöl

für 4 Personen

Menge	Zutaten
200gr	Pastinake
20gr	Sesamöl
15gr	Apfelessig
je 1 Prise	Salz, Pfeffer, Koriander
1 TL	Akazienhonig
1EL	Zitronenmelisse
4 Blätter	Zitronenmelisse

Zubereitung

Rüsten, 4 Min dämpfen, in 5mm dicke Scheiben schneiden und noch warm marinieren.

Alle Zutaten miteinander vermengen, die Spalten damit marinieren und 2h ziehen lassen.

Die angerichteten Teller dekorieren