

Balsamico-Pastinaken mit Kartoffelstampf



500 g Kartoffeln	als Pellkartoffeln kochen.
2 große Zwiebeln	schälen und in Ringe schneiden.
600 g Pastinaken	schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Olivenöl	In einer großen Pfanne die Zwiebeln in anschwitzen. Die Pastinaken dazugeben und alles kurz anbraten. In eine Auflaufform geben und
200 ml Balsamicoessig	angießen, evtl. noch etwas Olivenöl.
3 Zweige Rosmarin (o. getr.)	unterheben und für 20 Minuten bei ca. 180°C in den Backofen geben. Zum Schluss kurz die Grillfunktion anschalten, damit alles schön braun wird. Währenddessen die Kartoffeln pellen,
150 ml heiße Gemüsebrühe	
6 EL Olivenö	und
Salz + Pfeffer	dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer grob stampfen.