

Pastinakenfrischkost in Orangen-Rahmsauce

Zubereitung

Für die Soße Orangensaft, saure Sahne und Zitronensaft verrühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Pastinaken waschen, schälen und ebenso wie den Apfel grob reiben. Orange schälen, in Filets oder Würfel schneiden und mit den Pastinaken und dem Apfel unter die Soße mischen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Frischkost streuen.