

## Rezept – Pastinakensalat „Haus Hirt-Style“ – blog.wohlgeraten.de

### Zutaten für Pastinakensalat mit Frühlingszwiebeln (ca. 4 P)

1 kg Pastinaken  
1 Orange, 1 Limette  
Ein paar Stangen Frühlingszwiebeln  
Weißer Pfeffer, Rosa Pfeffer, Himalayasalz, Olivenöl,  
Kokosblütenzucker  
Frische Kräuter



### ZUBEREITUNG

Die Pastinaken gründlich waschen, halbieren und schräg in Stücke schneiden. Ofen auf 180°C vorheizen.

Auf einem Blech Pastinakenschnitze mit Olivenöl, frisch gestossenem Himalayasalz, weißem Pfeffer und Kokosblütenzucker marinieren.

Die weißen Teile der Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und darunter mischen. Nun den Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen und drüber streuen.

Bei 180 °C im Ofen in ca. 12 Minuten bissfest garen. ( In 15 Minuten sind sie restlos gar).

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Ca. 15 Minuten an der Luft ziehen lassen.

Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden, ebenso die Kräuter. Orange und Limette auspressen (hierbei schauen, wie einem die Mischung am besten schmeckt). Alles darüber geben und vorsichtig unterheben. Fertig.

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog [blog.wohlgeraten.de](http://blog.wohlgeraten.de) – Onlineshop [www.wohlgeraten.de](http://www.wohlgeraten.de)