

**Saisonales Rezept: Pastinaken mit Zitronenbutter**



**Zubereitung**

500 g Pastinaken schälen und längs in 1 cm dicke Streifen schneiden.  
Von 1 Bio-Zitrone 3 Streifen Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen.  
1 El Butter und 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken und  
1/2 Tl Zucker zugeben und bei starker bis mittlerer Hitze 5 Min. hellbraun  
braten, salzen und pfeffern. 4 El Wasser und Zitronenschale zugeben und die  
Pastinaken zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen. Mit Zitronensaft  
beträufeln.