



## Rezept für Winterliche Wurzelgemüsepfanne

### Dauer:

30 Min. Zubereitungszeit

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pastinaken
- 4 Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 2 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 150 ml Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter

### Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und achteln. Dann die Karotten, Pastinaken, Knollensellerie und Petersilienwurzel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Nun etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das gesamte Gemüse in die Pfanne geben und für 5 Minuten andünsten. Mit der Bouillon aufgießen und halb zugedeckt bei mittlerer Hitze für weitere 8-10 Minuten weich garen.
3. Sobald das Gemüse die gewünschte Festigkeit erreicht hat, die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals gut durchschwenken und heiß servieren.