



## Pastinakencreme mit gegrillten Kräuterseitlingen

### Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Pastinaken  
500 ml Gemüsebrühe  
Petersilie  
300 g süße Sahne  
Salz und Pfeffer

200 g Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Petersilie  
4 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer bunt

### Zubereitung:

Pastinaken schälen und würfeln.

Pastinaken in der Gemüsebrühe 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt bissfest garen.

Inzwischen Petersilie waschen und fein hacken.

Das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren.

Die Masse unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Sahne dazugeben und unter Rühren etwas einkochen lassen.

Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt Petersilie unterheben.

Die Kräuterseitlinge putzen. Thymian, Rosmarin, Petersilie waschen, klein hacken, Knoblauch schälen und klein schneiden.

In eine Schüssel das Olivenöl geben, die Kräuter dazu, Salz, Pfeffer, Chili und Knoblauch dazugeben und gut verrühren. Die Pilze damit einstreichen, etwas ziehen lassen In eine Grilltasse geben und etwa 15 -20 Minuten indirekt Grillen.