

Die deutsche Knolle trifft ihre Europäischen Freunde

Heimische 700gr Kartoffeln + 350gr Pastinaken + 150gr Sellerie mit 700ml Harzquellwasser 20 Minuten kochen.

Das Gemüse pürieren und mit 1 Teelöffel Göttinger Tiefensalz, 250ml GemüseBrühe vom Feld, 3 Teelöffel Muskatnuss, 1 Teelöffel KräuterSalz und 200ml süße Sahne abschmecken.

Die europäischen Freunde werden würdig vertreten durch

- das feine kretische Olivenöl
- den würdevollen italienischen Aceto Balsamico
- die türkischen Erdnüsse im Grünen Klecks

Guten Appetit wünscht,
Katrine Lihn - Ihre Lebensmittelhandwerkerin