

Petersilienwurzelpüree



für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

400 g Petersilienwurzeln

1 Bund glatte Petersilie

75 g Butter

Muskatnuss

2 möglichst kleine gelbe runde Zucchini ("Ronde de Nice jaune")

Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln schälen und würfeln. In der Rührschüssel der Cooking Chef 1,5 l Wasser mit etwas Salz bei 140°, Intervallstufe 3, erhitzen. Gemüse darin mit eingesetzten Spritzschutz etwa 15 min weich kochen. Oder eben im Topf auf dem Herd weich kochen.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen.

Die Petersilienwurzeln abgiessen. Im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Butter und den abgezupften Petersilienblättern 2 min fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm halten. Lässt sich auch einfrieren.

Zucchini halbieren und in kochendem Salzwasser 2 min blanchieren. Abgiessen, in eiskaltem Wasser abschrecken. Danach mit einem scharfen Löffel vorsichtig aushöhlen.

Die Zucchinihälften mit Petersilienwurzelpüree füllen, in eine kleine Form setzen und in der Mikrowelle erhitzen.