

# Rezept der Woche



## Pastinaken-Süßkartoffel-Stampf mit gratiniertem Feta (glutenfrei)

### Zutaten (4 Portionen)

- 1 große Süßkartoffel
- 4 große Pastinaken
- 1 EL frischer oder getrockneter Thymian
- 1 EL Butter oder Mandelmus
- 400 g Feta aus Schaf- und Ziegenmilch
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Pastinaken und Süßkartoffel schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit ausreichend Salzwasser ca. 30 Minuten köcheln lassen bis auch die Pastinaken schön weich sind.

Zwischenzeitlich den Ofen auf 200° C Umluft + Grill (220° Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Feta in grobe Stücke zerkleinern und in einer ofenfesten Form mit etwas Olivenöl beträufeln. Sobald die Pastinaken- und Süßkartoffel-Würfel gar sind, den Feta für ca. 10 min im Ofen gratinieren. Wenn er sich schön bräunt und anfängt zu zerlaufen, ist er perfekt.

Die Pastinaken- und Süßkartoffel-Würfel bis auf einen kleinen Rest Kochflüssigkeit abgießen. Thymian, Butter oder Mandelmus dazugeben und sämig stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gratinierten Feta anrichten.

Dazu passt frischer Feldsalat oder etwas pikanter Asiasalat.

Tipp: Je nach Geschmack kann das Verhältnis Süßkartoffel-Pastinake variiert werden.