

Martina & Moritz | Petersilienwurzel-Ragout

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Petersilienwurzeln
- 800 g Kartoffeln (eher festkochend)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ¼ Liter Brühe
- reichlich glatte Petersilie
- 200 g türkischer/griechischer Joghurt

Zubereitung:

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in gut cm-kleine Würfel schneiden. Die Würfel in Olivenöl andünsten, salzen und pfeffern. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt auf kleiner Hitze circa 15 – 20 Minuten gar schmurgeln. Die Petersilienstiele kann man übrigens von Anfang an im Ragout mitdünsten lassen. Am besten mit einem Faden zusammenbinden, dann lassen sie sich später einfach herausfischen.

Zum Schluss reichlich gehackte Petersilie unterrühren.

Den Joghurt möglichst schon seit dem Vortag im Kühlschrank abtropfen lassen. Türkische Hackbällchen ([siehe Rezept](#)) auf dem Wurzel-Ragout anrichten und einen dicken Klecks Joghurt obenauf setzen.

Dieses Ragout eignet sich auch als Beilage zu Braten, zum Beispiel zu Lammrücken oder Roastbeef.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner Duttonhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.09.2013

Episode: Petersilie