

Lieblingsgericht von Karl dem Großen: Pastinaken-Chips mit Roquefort á la Karolus Magnus

Zutaten:

1 (oder mehr) Pastinake(n) – je nach Wunschmenge
100 g Roquefort (oder mehr, je nach Chipsmenge)
neutrales Öl zum Frittieren
Salz, Pfeffer
frische Petersilie

Zubereitung:

Pastinake(n) waschen, dabei eine Gemüsebürste verwenden. Schälen ist nicht notwendig. Außerdem sitzen die meisten Nährstoffe in der Schale. Dann in dünne Scheiben hobeln und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Petersilie hacken.
Öl in einem Topf stark erhitzen. Dann auf mittlere Hitze stellen und die Pastinakenscheiben für ca. 1 bis 2 Minuten goldbraun frittieren. Die Zubereitung in einer Fritteuse funktioniert natürlich auch. Anschließend die frittierten Pastinaken-Chips mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf einem Küchentuch entfetten.
Chips mit Salz und Pfeffer würzen, mit Roquefort bestreichen und mit gehackter Petersilie bestreuen.
Guten Appetit!
Bei größeren Mengen ist es ratsam, den Roquefort erst kurz vor dem Verzehr darauf zu geben, damit die Pastinaken-Chips knusprig bleiben und nicht durchweichen.