



PASTINAKEN-CHIPS MIT MANGO-DIP

für 4 Personen
zubereiten: ca. 25 Minuten
backen: ca. 12 Minuten

Pastinaken-Chips
1 dl Wasser
40 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pastinaken (je ca. 150 g)
Zaubersalz

Mango-Dip
1 frische Mango oder 1 Glas
eingemachte Mangostücke
(ca. 350 g), abgetropft (ergibt
ca. 200 g)
1 EL Apfelessig
1-2 TL scharfes Currypulver
Salz

- 1 Pastinaken-Chips:** Wasser und Zucker aufkochen, salzen, etwas abkühlen. Pastinaken längs in hauchdünne Streifen hobeln. Streifen in die Flüssigkeit tauchen, abtropfen lassen, auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.
- 2 Backen:** Bleche zusammen in den auf 150°C vorgeheizten (Heissluft/Umluft) schieben, 8-12 Min. backen. Pastinaken sorgfältig vom Backpapier lösen, auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- 3 Mango-Dip:** Mango mit Essig und Curry fein pürieren, salzen. Dip zu den Pastinaken-Chips servieren.

Tipp

Die Pastinakenstreifen dürfen auch verdreht und krumm aufs Blech gelegt werden, dies ergibt variantenreiche Chipsformen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

