



Rezept

Pastinaken Cuts

Heute mal keine Lust auf Kartoffeln?

20 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

PASTINAKE

600 g Pastinaken, in ca. 4 cm langen Schnitzen **Saison**

1 EL Rapsöl

40 g Maisgriess oder Paniermehl

1 Liter Frittieröl

LIMETTEN-MAYO

100 g Mayonnaise

50 g Crème fraîche

1 Limette, heiss ab gespült, Schale abgerieben

1/2 TL Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 2

PASTINAKEN SCHNITZE

Pastinaken trockentupfen und in einer Schüssel mit dem Rapsöl und dem Maisgriess mischen. Im auf 180° C vorgeheizten Frittieröl in der Gusseisenpfanne 5–10 Minuten knusprig frittieren.

2 von 2

MAYO

Alle Zutaten gut verrühren, würzen. Zu den Cuts servieren.

TIPP

Die Pastinaken-Cuts lassen sich alternativ im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft/Heissluft) 10–15 Minuten backen.

