Knusprige Pastinaken-Chips mit Pesto

Zutaten für 4 Personen

500g Pastinaken
1/2 Packung Rucola
1 mittelgroße Tomate
80g Parmesan
50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

Den Rucola waschen, trocken schleudern und sehr fein hacken. Die Tomate waschen, den Strunk heraus schneiden und ebenfalls sehr fein schneiden. Den Parmesan hobeln, alles zusammen vermischen, das Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pastinaken schälen und am besten mit einem Gemüsehobel in feine "Blättchen" hobeln. In einer Pfanne reichlich Bratöl erhitzen, die Pastinaken-Blättchen darin braten und anschliessend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pastinakenchips salzen und zusammen mit dem Pesto servieren.

Guten Appetit!