

Hexenchips

Zutaten:

2-3 Flockenstielige Hexenröhrlinge

3 EL Distelöl

Grobes Salz

1 EL Rosenpaprika



Flockenstielliger Hexenröhrling, *Boletus erythropus*

Zubereitung:

Die Flockenstielligen Hexenröhrlinge ein bis zwei Tage offen im Kühlschrank lagern. Die angetrockneten Pilze in möglichst dünne Scheiben schneiden. Distelöl in eine breite Pfanne geben und die Pilzscheiben darin verteilen und mit reichlich grobem Salz bestreuen. Im gut erhitzten Öl werden die Pilzchips unter mehrmaligem Wenden mindestens 15 Minuten geröstet, bis sie schön dunkel sind. Zuletzt das Rosenpaprika über die Chips streuen, alles gut vermengen und eine Minute mit rösten lassen. Die Chips aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und kalt stellen. Zu den Hexenchips passen viele Dips aber besonders gut Aioli.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

