

Chips aus White Stilton PDO Hartington

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 300 g White Stilton PDO Hartington
- 5 g Wasabi-Sesam
- 5 g heller Sesam
- 5 g schwarzer Sesam
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Zerbröseln Sie den Käse in einer Schüssel.
2. Würzen Sie den White Stilton mit frisch gemahlenem Pfeffer.
3. Erhitzen Sie eine antihafbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze.
4. Gießen Sie mit einem Esslöffel kleine Haufen zerbröselten Käses in die Pfanne, verteilen Sie sie vorsichtig und lassen Sie sie sanft braten. Bestreuen Sie die Chips mit den verschiedenen Sesamsamen.
5. Sobald sie leicht goldbraun sind, legen Sie die Chips auf ein Küchenpapier.



6. Servieren Sie sie als Snack zusammen mit Hummus, Tomatenkaviar, Tarama und anderen Beilagen Ihrer Wahl.