



von Martina Warnke
und Sandra Heim

Yacon-Chips

Im Mai 2018 haben Martina und ich eine Schnupperstunde zum Thema „Stadtgärtnern“ von Rosa übernommen und hatten jede Menge Spaß. Eine Frage, die uns beschäftigte war: Können wir Yacon auch auf kleinem Raum anbauen? Und die Antwort lautet: Ja! Wir können. Also haben wir uns einen Jutesack geschnappt und diesen bepflanzt und dann hieß es warten. Im September haben wir dann beschlossen zu schauen, ob und wie viel es denn zu ernten gibt. Die Pflanzen (drei an der Zahl) hatten sich hervorragend entwickelt. Als wir den Sack dann auseinandergenommen haben gab es ein großes und überraschendes „Oh!“ In dem kleinen Sack hatten es sich jede Menge große und kleine Knollen gemütlich gemacht. Teilweise wogen diese bis zu 700g! Begeistert von unserem Ertrag ließen wir zunächst alle Kollegen die äußerst schmackhafte,

rohe Knolle probieren. Die Meinungen waren durchweg positiv. Als nächstes kam die Frage auf: „Was tun wir denn nun damit?“ Schlussendlich haben wir uns für Chips entschieden. Hier das Rezept.

Yacon – Chips:

Yacon Chips herzustellen ist sehr einfach. Man benötigt lediglich Knollen, Frittierfett und Gewürze nach Wahl.

Yacon in dünne Scheiben schneiden, nach Belieben würzen und im heißen Fett fritieren.

Die Chips haben, wie die rohe Knolle auch, einen süßlichen Geschmack, ergänzen sich aber gut mit Paprikapulver und Chili. Nach dem Fritieren die Knollenscheiben kurz abtropfen lassen und eventuell mit einem leckeren Dip sofort servieren! Guten Appetit! :)

