

Pommes forever ...



Frisch frittierte und gesalzene Pommes frites – lecker!

Zur Zeit leide ich an einer Zahnwurzelentzündung, sprich: dicke linke Wange, geschwollene Oberlippe und Penicillineinnahme. Und das Beste ist: Termin beim Kieferchirurgen kommende Woche. Ich könnte schreien wie bei Zalando – nur negativ! Bestimmt renne ich kommende Woche vor dem Termin wieder davon als alter Angsthase vor Zahnärzten und solchen Chirurgen.

Dass es mir dabei nicht gut geht und ich nicht wie sonst das Interesse habe, gemütlich und entspannt drei Stunden lang ein neues Gericht zu kreieren, einzukaufen, zuzubereiten, zu kochen, zu genießen und dann zu bloggen, versteht sich von selbst, oder? Nun, nur zum Lieferservice treibt es mich dennoch nicht.

Stattdessen war heute folgendes angesagt – auch wieder eines der kürzesten Rezepte in meinem Blog:

- Gefrierschrank öffnen und die Packung mit den

tiefgefrorenen Pommes frites entnehmen.

- Friteuse anschalten, 10 Minuten auf Betriebstemperatur warten und eine gute Portion darin fritieren.
- Herausnehmen, auf einen Teller geben, kräftig salzen und sich wieder vor den Fernseher setzen.

Fertig. Und der Hunger ist gegessen. Und ich kann versuchen, mich trotzdem etwas zu entspannen, auch wenn es wegen des geschwollenen Gesichts und des bevorstehenden Termins beim Kieferchirurgen schwerfällt. *kreisch* ;-)