

GEMÜSE-CHIPS

ZUBEREITUNG

Gemüse schälen, in feine Scheiben schneiden* und in einer Schüssel zusammen mit Öl und Salz mischen. Verteile die Gemüsescheiben locker auf einem (mit Backpapier belegten) Backblech. Ab in den (vorgeheizten) Ofen und für ca. 50 bis 100 Minuten bei 140 °C Umluft backen bzw. trocknen lassen. Zwischendurch die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

* Tipp: Ich schneide die Scheiben mit einem grossen Küchenmesser fein – du kannst aber auch einen Sparschäler benutzen. ;-)

ZUTATEN

1-2 Pastinaken
1 Rande
2-4 Karotten
1-2 Süsskartoffel
2-4 Prisen Salz
1-2 EL Olivenöl

