

Gemüsechips mit Joghurt-Dip

(Quelle: *saison.ch*)

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Gemüse, z.B. Petersilienwurzel, orange, rote und gelbe Karotten
1 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
2 EL	Joghurt nature
2 EL	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer
5 g	Kresse zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Gitter mit Backpapier belegen.

Gemüse schälen und in rund 2 Millimeter dünne Scheiben hobeln oder schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Salz mischen.

Gemüse auf dem Backpapier lose verteilen. In der Ofenmitte etwa 30 Minuten trocknen.

Joghurt und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kresse bestreuen.

Gemüse mit Sauce servieren.