

Gemüsechips

Zutaten:

- Kartoffeln
- Kohlraben
- Pastinaken
- Randen
- Rüebli
- Olivenöl
- Meersalz

Zubereitung:

Gemüse waschen und schälen. Mit einem Gemüsehobel dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl, Salz oder andere Gewürze (z. B. Paprika, Curry, Thymian) in einer Schüssel vermengen.

Die Gemüsechips mit dem Öl-Gewürz-Gemisch mischen.

Backbleche mit Backpapier auslegen und die Gemüsechips gleichmässig darauf verteilen.

Im Ofen circa 40 bis 50 Minuten bei 140° C Umluft backen.

Den Ofen zwischendurch immer wieder öffnen, sodass der Wasserdampf entweichen kann.