Rezept.

Chips selber machen

Zutaten

- 1 Rande
- 1 Süsskartoffel
- 1-2 dicke Karotten
- 1 Pastinake
- 3-4 EL Pflanzenöl (z.B. Olivenöl)

Rezept.

Zubereitung

Zuerst Gemüse waschen, schälen und mit einem Hobel oder einem grossen Messer in dünne Scheiben schneiden (ca. 0.2 – 0.3 cm). Anschliessend Scheiben mit Pflanzenöl bepinseln oder in einer Schüssel mit 3-4 EL Öl gut mischen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Dann bei 150 °C in den Ofen geben und rund 60-90 Minuten backen. Je dicker die Chips sind, desto länger benötigen diese bis sie fertig sind. Damit die Chips nicht verbrennen von Zeit zu Zeit wenden. Damit nicht zu viel Feuchtigkeit im Ofen bleibt, diesen ab und zu für eine Weile einen Spalt breit öffnen.

Trocknungsvorgang nicht durch mehr Temperatur beschleunigen, da die Chips dunkel werden und nichtmehr gut schmecken.

Serviervorschlag

Die Chips auf einen Teller als Beilage, in einer Schüssel oder in Papiertüten servieren. Die Chips eigen sich Ideal zum Dippen.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM201210_80/tomaten-blumenkohllasagne/