

Kartoffel-Chips

Zutaten

- 1-2 Kartoffeln
- Gurkenhobel
- Schüssel
- Sonnenblumenöl
- Gewürze wie, Salz, Pfeffer, Paprika ...
- Backblech
- Backpapier

Und so geht's

1. Kartoffel mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden. Achte auf deine Fingerspitzen, nicht dass du sie versehentlich mit hobelst.
2. Aus etwas Sonnenblumenöl, Salz, wenig Pfeffer und wer mag Paprika oder andere Gewürze zu einer Marinade zusammenrühren.
3. Die dünnen Kartoffelscheiben hineinlegen und gut benetzen. Nimm nicht alle Scheiben gleichzeitig, dann klebt alles aneinander.
4. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und die marinierten Kartoffelscheiben darauf verteilen.
6. Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.
7. Ein paar Minuten im Ofen lassen, bis sie goldbraun sind. Das dauert nicht sehr lange, daher gut beobachten, damit sie nicht schwarz werden.
8. Chips abkühlen und dabei trocknen lassen. Am besten geht das auf Küchenrolle. Denn dann werden sie auch gleich ein bisschen entfettet.