



Bunte Gemüsechips

Für ca. 4 - 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Wasser ziehen: ca. 20 min

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: ca. 20 min

Zutaten:

1 mittelgroße Rote Bete (100 - 150 g)

200 g festkochende Kartoffeln

200 g Süßkartoffeln

Salz

3 - 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Rote Bete, die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen. Das Gemüse möglichst dünn hobeln, dabei die Rote Bete am besten separat in eine Schüssel hobeln, da sie sonst auf die Kartoffeln abfärbt. Alles Gemüse großzügig mit Salz bestreuen, vermengen und circa 20 Minuten Wasser ziehen lassen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Das Gemüse in einem Sieb abwaschen und die Gemüsescheiben auf Küchenpapier ausbreiten. Mit einer zweiten Lage Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Öl vermengen und auf die Backbleche verteilen. Im Ofen 15 - 20 Minuten (variiert je nach Dicke und Größe der Gemüsescheiben) kross backen. Für etwas knackigere Chips eventuell auch noch länger backen. Anschließend herausnehmen und z.B. mit grobem Salz bestreut servieren.