

Gemüse-Chips aus dem Ofen

Für ca. 2 Bleche:

| | | |
|--------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Rote Bete | 2 mittelgroße, festk. Kartoffeln | $\frac{1}{2}$ Süßkartoffel (groß) |
| 1 Möhre | 5 EL Rapsöl | 1 Prise Chiliflocken |
| 1 TL Paprikapulver | Salz, Pfeffer | |

Ofen auf 150 Grad Umluft aufheizen.

Gemüse schälen und in möglichst gleichmäßig dünne Scheiben hobeln (1- 2mm dick). Besonders gut geht das mit einer Aufschnittmaschine.

In einer Schüssel Öl und Gewürze miteinander vermischen, Gemüsescheiben darin marinieren.

Gemüse anschließend auf 2 Backblechen verteilen, die Scheiben sollten einander nicht berühren.

Gemüsescheiben für ca. 40 Minuten backen. Alle 10 bis 15 Minuten die Ofentür öffnen und Chips wenden, sodass sie gleichmäßig backen und die Feuchtigkeit verdampfen kann. Gemüsechips aus dem Ofen nehmen, wenn sie knusprige Ränder haben. **Achtung:**

Wenn die Scheiben nicht alle gleich dünn sind, werden einige Chips eher fertig als andere.

Chips auf einem Geschirrtuch oder auf Küchenpapier abkühlen lassen, damit sie an der Luft knusprig werden. Bei Bedarf noch einmal nachwürzen.

Björn Freitag am 05. September 2021