

Kürbis-Chips

Zutaten:

300 g Kürbis oder anderes Gemüse wie z.B.: Rote Beete, Möhre, Kartoffel
1 Tropfen Rapsöl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Kürbis waschen, eventuell schälen und mit einem Sparschäler hauchdünne Scheiben abschälen.

In einer Schüssel mit einen Tropfen Öl und einer Prise Salz schwenken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C maximal 2 Minuten backen.

Frisch schmecken die Chips am besten!

