

GEMÜSE CHIPS

Zutaten

- 200g Rote Beete
- 200g Möhren
- 200g Pastinaken
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz grobkörnig



FOTO
FOLGT

Zubereitung

Den Backofen auf 130 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und mit einem Gemüseschneider in 2 mm dicken Scheiben hobeln. Dabei die Möhren und die Pastinaken in Längsrichtung schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und mit Olivenöl bepinseln. Im Backofen 55 min trocknen lassen und dabei öfter die Backofentür öffnen, um den entstandenen Dampf entweichen zu lassen. Die Gemüsechips kurz vor dem Servieren mit groben Meersalz bestreuen und am besten am selben Tag noch genießen.

Tipp: