Gschmackige Gemüsechips

Feurig, knusprige Gemüsechips, da macht Naschen Spaß ! □ □ □ Für 1 große Tüte

- 2-3 Karotten
- 1 Zucchini
- 1-2 Süßkartoffeln
- 1-2 Rote Bete
- 1 Flasche Würzöl Feuer & Flamme
- etwas "Alpensteinsalz"
- 2-3 Backbleche
- Backpapier

Die Karotten, Süßkartoffeln und die Rote Bete schälen, die Zucchini gründlich waschen. Die Gemüsesorten einzeln sehr fein hobeln. Mit dem Würzöl und etwas Alpen-Steinsalz vermischen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech nebeneinander legen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen und je nach Gemüsesorte zwischen 12 und 25 Min. knusprig backen, die Ofentür sollte einen Spaltbreit geöffnet sein, damit der Wasserdampf entweichen kann. Die Chips auf ein Küchenpapier geben zum Auskühlen, anschließen luftdicht verschließen so bleiben sie knusprig **Tipp:** Die Chips sollten mit Sichtkontakt gebacken werden! Sollten die Chips noch nicht knusprig genug sein, gibt man sie zusammen nochmal für etwa 20-30 Minuten bei 100 Grad Ober- und Unterhitze mit leicht geöffneter Ofentür in den Ofen. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!