

Kartoffelchips

Zutaten (für 2 Backbleche)

6 – 7 mittelgroße Kartoffel
etwas Olivenöl oder Sonnenblumenöl
Salz

Je nach Geschmack:
Chilipulver oder Paprikapulver



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen. (Bei Bio-Kartoffeln kann die Schale mitgegessen werden. In diesem Fall die Kartoffeln vorab gründlich waschen.) Anschließend die Kartoffeln in feine, dünne Scheiben schneiden (ca. 1 bis 2 mm, am besten mit einem Gemüsehobel).

Die Kartoffelscheiben anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser einlegen, um überschüssige Stärke von der Oberfläche zu entfernen. Danach gründlich trocken tupfen.

Die Kartoffeln wieder in eine Schüssel geben und mit Oliven- oder Sonnenblumenöl vermengen. Nach Geschmack können sie bereits jetzt mit Salz, Paprikapulver, Chilipulver oder anderen Gewürzen verfeinert werden*. Alles gut vermischen.

Die Kartoffelscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei darauf achten, dass sie sich nicht überlappen. Anschließend für 15 bis 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Backofen backen.

*Alternativ können die Kartoffelchips direkt nach dem Backen, solange sie noch heiß sind, gesalzen und anschließend serviert werden.