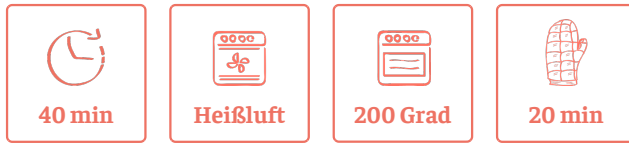


KARTOFFELCHIPS

★★★★☆ 4.6 bei 5 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln schälen und in ganz feine Scheiben hobeln oder schneiden (ich hab dazu meine Brotschneidemaschine verwendet, das hat wirklich sehr gut funktioniert). Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
In der Zwischenzeit die fein geschnittenen Kartoffelscheiben auf zwei oder auch drei Backblechen (je nach Größe der Kartoffeln) verteilen und mit wenig Öl bepinseln.
- 2 Die Chips im Ofen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen – gegen Ende hin bin ich beim Ofen stehen geblieben, da die Chips schnell zu dunkel werden.
- 3 Aus dem Ofen nehmen und sofort je nach Geschmack würzen. Am besten gleich genießen!



Sollte noch ein kleiner Ölfilm auf den Chips sein, so kann man diesen einfach mit einer Küchenrolle wegtupfen.



Zutaten

FÜR 2 BACKBLECHE

ZUTATEN

- 2 große Kartoffeln
- 1 Schuss Öl
- Gewürze nach Geschmack
(Kräutersalz, Paprika, Chili, Knoblauch,...)