

Erdäpfelchips

Zutaten für eine große Schüssel

4 große Erdäpfel

2-3 EL Öl

Salz oder Kräutersalz

Gewürze nach Geschmack zB Rosmarin,

Paprikapulver, Basilikum, Chili...

Zubereitung

- Erdäpfel gut waschen.
- Mit der Schale dünn aufschneiden (ca. 2 mm). Das gelingt sehr gut mit einer Schneidemaschine oder einer Küchenmaschine, die einen Schneidaufsatz hat. Ansonsten mit dem Messer so fein wie möglich aufschneiden.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Erdäpfelscheiben verteilen und diese mit Öl auf einer Seite einpinseln. Mit Salz und Kräuter nach Wunsch würzen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 goldgelb backen.
- Am besten schmecken die hausgemachten Chips frisch.