

Gemüse-Chips von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: chefkoch.ch

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

10 Stück Rüebli

400 g Randen eigentlich Rote Bete 5 Knollen

300 g Randen eigentlich Rettich 2 Stück

1.2 cl Olivenöl EL

Das Gemüse putzen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit den Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Die Chips hineintunken und auf ein Backpapier legen. Im Ofen bei 140°C, Umluft, ca. 45min backen.