

# RAN AN DIE GEMÜSERESTE



## KNUSPRIGE CHIPS AUS KARTOFFELSCHALEN

- Kartoffelschalen
- Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Kräuter und Gewürze deiner Wahl, z.B. Rosmarin, Paprika, Chili



1. Mische die Kartoffelschalen in einer Schüssel mit Öl und den Gewürzen deiner Wahl.
2. Lege die Schalen mit der hellen Seite nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech aus.
3. Backe die Schalen bei 170°C Umluft für ca. 10 bis 15 Minuten, bis diese knusprig sind.

### **Tipp:**

Chips können auch aus Schalen anderer Gemüsesorten, wie Rote Beete, Karotte oder Pastinake zubereitet werden.