

Gewürz-Kartoffelchips

Zutaten:

4 Kartoffeln gross
frische Kräuter (Mischung)
Salz (Himalaya- oder Meersalz)
Olivenöl



Zubereitung:

Die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben hobeln (nicht waschen). Je eine Scheibe mit einem Gewürzkraut belegen. Mit zweiter Scheibe bedecken und gut andrücken. Backblech mit Backtrennpapier auslegen, einfetten. Kartoffelchips auf Blech auslegen, mit Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Ausbacken.

Backofen:

3. Rille von unten 10 Minuten bei 180° Ober-Unterhitze