



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Beilage

Gemüsechips-Variationen

Zutaten

Für 4 Personen
Jeweils Angaben als Variante

500 g Kartoffeln
500 g Süsskartoffeln
500 g Randen
500 g Aubergine
500 g Zucchini
500 g Kohlraben
wenig Rapsöl
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das ausgewählte Gemüse in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem gesalzenem Backpapier auslegen.
2. Mit Öl beträufeln und nochmals salzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für rund 20 bis 30 Minuten backen.
4. Nach der Garzeit Ofentür öffnen und die Chips 5 Minuten leicht abkühlen lassen.
5. Aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel nach Belieben würzen.
6. Sofort servieren.