

# Karibische Bananenchips

Knackige karibische Bananenchips sind eine leckere Alternative zu Kartoffelchips. Mit diesem Rezept sind sie ganz einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 2 Stk.  | Kochbananen          |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a> |
|         | Öl (zum Frittieren)  |

## Zubereitung

1. Für karibische Bananenchips das Öl in der Fritteuse auf 190°C erhitzen. Die Kochbananen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben portionsweise in das heiße Fett geben und dort ca. 3-4 Minuten goldbraun frittieren.
2. Aus der Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm mit etwas Salz bestreuen und abkühlen lassen. Erst wenn sie vollständig erkaltet sind, servieren.

## Tipp

Wer es lieber süßer mag, kann die karibischen Bananenchips anstatt mit Salz mit Zucker bestreuen.