

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	Salz
	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.