

Kartoffelchips selber machen

Ja, man kann Kartoffelchips selber machen! Zum Beispiel mit diesem Rezept: Hier werden die Chips aus Süßkartoffeln statt gewöhnlicher Kartoffeln zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Süßkartoffel
1 TL	Kreuzkümmel
1 Messerspitze	Chilipulver
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die selbstgemachten Kartoffelchips als erstes den Ofen auf 185 Grad vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, trocknen und schälen. Anschließend in sehr feine Scheiben schneiden (gelingt am besten mit dem Gurken- oder Gemüsehobel).
2. Ein bis zwei Backbleche mit etwas Olivenöl einpinseln. Die Chips in einer Lage auf den Backblechen verteilen. Mit einem Pinsel oder einer feinen Sprühflasche ein wenig Olivenöl auf die Chips auftragen.
3. Die Bleche in den Ofen schieben und die Chips etwa 8 bis 10 Minuten lang goldbraun backen lassen. Unterdessen Kreuzkümmel, Chilipulver, Zucker und Salz in eine Schale geben und gut mischen. Nach der Backzeit die Chips herausnehmen, in eine Schüssel füllen. Die Gewürzmischung darüber verteilen, vorsichtig durchmischen und servieren.

Tipp

Zu den selbstgemachten Kartoffelchips kann man einen feurigen Salsa-Dip reichen.