Speckchips

Die Speckchips sind perfekt als knuspriger Crunch im Salat oder als köstliche Garnitur für Cremesuppen. Der Snack ist einfach und unkompliziert im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 17 min



Zutaten

400 g	Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben)

Zubereitung

1. Für die knusprigen **Speckchips** dem Backofen 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backbelch mit Backpapier belegen. Verteile die dünnen Speckscheiben nebeneinander auf dem Blech. Achte darauf, dass sich die Scheiben nicht überlappen, damit sie gleichmäßig knusprig werden.

2. Schiebe das Blech in den vorgeheizten Ofen und backe den Speck für zirka 15 Minuten, je nach Dicke und gewünschtem Bräunungsgrad. Bbeobachte den Bräunungsprozess gegen Ende der Backzeit. Nimm die goldbraunen Speckchips aus dem Ofen und lasse sie kurz auf Küchenpapier abtropfen. Beim Abkühlen werden die Chips besonders knusprig.

Tipp

Die Speckchips sind der ideale Snack oder als Topping für Salate und Suppen. Luftdicht verpackt bleiben die Speckchips 2-3 Tage knusprig.