

Süßkartoffel-Chips

Warum nicht einmal Chips selbst herstellen? Eine besondere Variante verspricht dieses Rezept für Süßkartoffel-Chips.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

2 Stk.	Süßkartoffeln
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Meersalz

Zubereitung

1. Für die Süßkartoffel-Chips den Backofen auf 120°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln gründlich abwaschen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Die Kartoffelscheiben in einen Gefrierbeutel füllen und Olivenöl und Salz hinzufügen. Gut schütteln, so dass die Kartoffeln rundherum mit Öl und Salz bedeckt sind. Auf dem Backblech verteilen.
3. Im Ofen ca. 2 Stunden backen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Wenn sie schön goldbraun gebacken sind, herausnehmen. Für ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Tipp

Die Süßkartoffel-Chips mit etwas Paprikapulver verfeinern.