Zucchini-Chips

Eine gesunde und ebenso leckere Alternative zu Kartoffelchips: Die Zucchini-Chips nach diesem Rezept sind ein köstlicher Snack für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 Stk.	Zucchini
2 TL	Olivenöl
4 Prisen	Salz

Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Zucchini-Chips** können auch Kinder zubereiten. Den Ofen vorheizen auf 110 Grad.

2. Dann die Zucchini waschen und mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Mit Küchenkrepp gründlich trocknen.

3. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Zucchinischeiben eng nebeneinander legen, ohne dass sie sich überschneiden.

4. Mit etwas Olivenöl bepinseln. Vorsichtig mit grobem Salz bestreuen. Um die zwei Stunden lang backen, etwas abkühlen und genießen.

Tipp

Die Zucchini-Chips halten sich nach dem Backen etwa drei Tage.