Zucchinichips

Ein Rezept für gesunde Knabbereien: Diese Zucchinichips kommen auf jeder Party gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 kg	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zucchinichips** Zwiebel schälen und achteln. Zucchini waschen, trockenreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Etwa zwei Drittel des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen, salzen und pfeffern.

3. Restliches Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin scharf anbraten. Herausnehmen, unter die Zucchini mischen und je nach Geschmack noch warm oder erst abkühlen und dann servieren.

Tipp

Die Zucchinichips schmecken auch hervorragend zu Gegrilltem oder anderen Fleischgerichten.