

Kartoffelchips selber machen

Chips könnt ihr aus euren selbst angebauten Kartoffeln ganz leicht selbst machen. Sie sind viel gesünder als die aus der Tüte!



Folgende Zutaten braucht ihr dafür:

- Vier mittelgroße Kartoffeln
- 2-3 EL Öl, z.B. Olivenöl oder Keimöl
- Gewürze: Salz und Pfeffer – und entweder Paprikapulver oder frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin

Zubereitung:

1. Schält die Kartoffeln oder wäscht sie gründlich, wenn ihr sie mit Schale zubereiten möchtet.
2. Schneidet die Kartoffeln in feine Scheiben oder bittet eure Eltern, es zu tun.
3. Verrührt das Öl mit Salz und Gewürzen.
4. Belegt ein Backblech mit Backpapier.
5. Bestreicht die Kartoffelscheiben von beiden Seiten dünn mit dem Gewürz-Öl und legt sie auf das Backblech.
6. Backt die Chips im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten, bis sie außen leicht knusprig sind. Direkt nach dem Abkühlen schmecken sie am besten!

Guten Appetit!