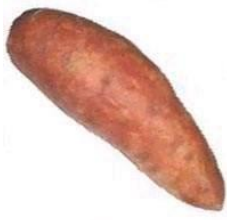


## Pikante Gemüsechips aus der Süßkartoffel



Süßkartoffel schälen



und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.



½ TL Chilipulver



mit 1 TL Pfeffer und Salz



vermischen.



Ggf. 1 TL grobes Meersalz hinzufügen.

Die Gewürzmischung auf die Gemüsescheiben verteilen und mit den Händen gut vermengen.



1 EL Olivenöl hinzufügen und nochmals vermengen.



Chips nicht überlappend auf einem Backblech (mit Backpapier) verteilen und bei 140°C 20 Minuten im Backofen trocknen. Danach mit 80°C bei geöffnetem Backofen nochmals 20 Min trocknen. Bissprobe! Die Chips dürfen nicht mehr weich sein! Ggf. Zeit im Backofen verlängern.



Guten Appetit!