

Süßkartoffel-Chips



Arbeitszeit 20 Minuten



Diese Zutaten brauchst Du:

- Eine Süßkartoffel
- Oliven-Öl
- Jod-Salz und Pfeffer

Dieses Zubehör brauchst Du:

- Ein Schneidebrett
- Ein Küchen-Messer
- Einen Sparschäler
- Eine Schale
- Einen Esslöffel



Die Süßkartoffel gut abwaschen.



Die Süßkartoffel schälen.



Die Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden.



2 Esslöffel Oliven-Öl in die Schale geben.



Die Süßkartoffel-Scheiben in die Schale geben und alles einmal gut verrühren.



Das Back-Papier auf das Back-Blech legen.



Die Süßkartoffel-Scheiben auf das Back-Blech legen.



Die Süßkartoffel-Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Süßkartoffel-Scheiben bei 200 Grad im Backofen 20 Minuten lang backen.



Wenn die Ränder braun sind, sind die Süßkartoffel-Chips fertig.

Guten Appetit.

Tipp: Die Chips kannst Du auch mit Kartoffeln, Pastinaken oder Rote Bete machen.