



Rote-Beete-Chips

Kartoffelchips kennt Ihr? Dann probiert auch Rote-Beete-Chips einmal und lasst Euch von dem frischen, knusprigen Geschmack überraschen.

Ein leckerer und gesunder Snack für zwischendurch!

Zutaten

1 Rote Beete

Öl

(Backpapier)

Vorbereitung

Rote Beete waschen, nicht schälen, und die Enden abschneiden.



Die Knolle fein hobeln oder mit dem Messer in dünne Scheiben schneiden, damit die Chips schön knusprig werden.



Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Scheiben in eine Schüssel geben und mit 2 EL Öl vermischen.



Anschließend die Rote-Beete-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, sodass sie sich nach Möglichkeit nicht überlappen.



Nun schiebt Ihr das Blech für 30 Minuten auf die mittlere Schiene des bei 180° C vorgeheizten Ofens. Zwischendurch einmal nachsehen und eventuell testen.



Knusprig werden die Chips erst, wenn sie erkaltet sind!



Gutes Gelingen & guten Appetit, Edda