



#BEAT
YESTERDAY.

 2 Personen

 60 Minuten



Rezept:

Gemüsechips

Zutaten

200 g Rote Bete
200 g Karotten
200 g Pastinaken
200 g Knollensellerie
3 EL Olivenöl
1-2 TL Salz
2 TL Kräuter

Zubereitung

- 1 Zuerst wäschst und schälst du dein gewähltes Gemüse.
- 2 Mit einer Reibe raspelst du das Gemüse in dünne Scheiben.
- 3 Lege die Scheiben mit etwas Abstand flach auf ein Backblech mit Backpapier.
- 4 Mische das Öl mit den Kräutern und marinieren das Gemüse. Bevor du es in den Ofen schiebst, rieselst du etwas Salz darüber.
- 5 Die Chips bäckst du bei 180 Grad Umluft für 40 Minuten. Guten Appetit!

