

Kartoffelchips

Für 2 Portionen

250 g Kartoffeln, festk. 2 TL Rapsöl 1/2 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln mit der Schale waschen und gut abtrocknen; dann hobeln oder mit einem Kartoffelschneider in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Rapsöl, Salz und Paprikapulver mischen.

Die Chips ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10-15 Minuten knusprig backen. Zwischendurch die Ofentür kurz öffnen, damit warme Luft entweichen kann. So werden die Chips knuspriger.

Abkühlen lassen, bei Bedarf nachwürzen.

NN am 25. Oktober 2025