

Knusprige Kartoffelchips - schnell und einfach selbstgemacht



Selbst gemachte Kartoffelchips aus dem Backofen schmecken würzig und sind der Renner bei einem gemütlichen Abend. Außerdem ist die Zubereitung im Ofen die gesündeste Zubereitungsart, da man viel weniger Öl als im Topf oder in der Fritteuse benötigt.

Zutaten für 2 Portionen

- 4 Stk. Kartoffeln, festkochende (am besten: Bio-Qualität)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Zucker, braun
- 1 Prise Chilipulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver

Zubereitung:

- 1.** Für die Kartoffelchips die festkochenden Kartoffeln, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Wer die Chips mit Schale zubereiten will, sollte die Kartoffeln vorher ordentlich bürsten.
- 2.** Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, mit Olivenöl vermischen und mit Paprikapulver, braunen Zucker, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver gut vermischen.
- 3.** Die gewürzten Kartoffelscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für etwa 25-30 Minuten bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie sich außen leicht bräunlich färben.



TIPP: Um die **Energie** des Backofens **effektiv zu nutzen**, kannst Du **bis zu drei Backbleche** mit Chips auf einmal backen. Denke aber daran, dann auf jeden Fall **Umluft** zu nutzen. Bei Umluft (155 Grad) ist es **nicht nötig**, den Backofen **vorzuheizen**.