

Kartoffelchips aus dem Backofen

ZUTATEN (für 4 Personen):

- festkochende kleine Kartoffeln
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz
- wer mag: 1 EL Rapsöl
- wer mag: andere Gewürze wie Paprika, Rosmarin, Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und halbieren, so dass es eine glatte Schnittfläche gibt. Von hier aus mit dem Spargelschäler dünne Scheiben hobeln. Darauf achten, dass die Scheiben gleichmäßig dick werden, sonst verbrennen sie an den dünnen Stellen zu schnell und die dicken sind noch nicht knusprig.

Einen Rost (kein Backblech) mit Backpapier auslegen und die Kartoffelscheiben so verteilen, dass sie sich nicht berühren.

Wer mag kann die Kartoffeln nur ganz leicht mit etwas Pflanzenöl, zum Beispiel Rapsöl bepinseln, muss man aber nicht.

Salz und Pfeffer frisch drüber mahlen und ab in den Ofen auf mittlerer Schiene damit. Paprika sollte zum Beispiel erst nach dem Backen über die Chips gestreut werden – die schmecken aber auch nur mit Salz und Pfeffer ganz wunderbar.

Die Chips 10 Minuten backen. Am besten immer ein Auge drauf haben, damit sie nicht zu dunkel werden. Wenn sie nach 10 Minuten in der Mitte noch nicht ganz knusprig sind, dann trotzdem aus dem Ofen damit und ein bisschen Geduld, die werden noch fester, wenn man sie auskühlen und trocknen lässt.