

Süßkartoffel CHIPS



Zutaten:

2 Süßkartoffeln
Olivenöl
Grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln waschen, nicht schälen. Dann mit einem Allerschneider sehr fein schneiden. Der Gemüsehobel ist dafür etwas zu grob ausgelegt, geht notfalls aber auch.

Die Scheiben in einer Schale mit Olivenöl beträufeln. Grobes Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mischen. Einen Pizzastein mit Backpapier auslegen, die Scheiben darauf nebeneinander legen. Bei 200 Grad bräunen. Aber Achtung – die Scheiben werden zwar langsam braun aber sehr schnell schwarz.