

**Kochen****Rainer Klutsch****Mittwoch, 13.12.2023****Gemüsechips****Für 2 Gläser á ca. 250 g****Zutaten**

500 g Gemüse, z. B. Karotten, Rote Bete, Pastinaken,  
Süßkartoffeln, Kartoffeln  
4 EL Rapsöl, ca.  
2 TL Salz, ca.  
1 TL Pfeffer, ca.  
1 TL Paprikapulver, edelsüß, ca.

**Zubereitung**

1. Das Gemüse schälen bzw. putzen, abbrausen und trockentupfen.
2. Alles in möglichst gleichmäßig dünne Scheiben hobeln.
3. Öl, Salz, Pfeffer und Paprika in einer Schüssel verrühren.
4. Gemüse nach und nach zugeben und gut mischen. Alle Gemüsescheiben sollten mit einer dünnen Schicht Gewürzöl benetzt sein.
5. Das Gemüse auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen, die Scheiben sollten alle getrennt voneinander sein.
6. Im Backofen bei 120 Grad Umluft ca. 40-50 Minuten knusprig rösten.