



Zutaten für 2 Portionen

Knollensellerie

🖊 = Kotányi Produkte

1 Stk.

1 Stk. Hokkaido Kürbis 1 Stk. Vorgegarte rote Rübe 2 Stk. Süßkartoffeln Olivenöl 3 EL 1 Prise 1 Prise ◆ Cayennepfeffer gemahlen 1 Prise



Knusprig-würzige Gemüsechips

Zubereitung

- Gemüse waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gemüse mit Meersalz salzen und mindestens 20 Minuten stehen lassen. Danach mit Wasser abspülen und trocknen lassen.
- Das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und sortenrein auf Backbleche verteilen.
- 3 Backofen auf 120 °C vorheizen.
- Sellerie etwa 70-100 Minuten, Kürbis 40-70 Minuten, Rote Rüben 60-90 Minuten und Süßkartoffeln 40-70 Minuten im Backofen bei 120 °C Umluft trocknen lassen. Backofentür einen Spalt offen lassen und das Gemüse immer wieder wenden.
- Curry Powder, Cayennepfeffer gemahlen und Cumin gemahlen zu einer Gewürzmischung vermengen.
- Fertiges Gemüse herausnehmen und die noch warmen Chips mit der Gewürzmischung bestreuen. Abkühlen lassen und genießen.