

Knusprig-würzige Gemüsechips

60—120 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Knollensellerie
1 Stk.	Hokkaido Kürbis
1 Stk.	Vorgegarte rote Rübe
2 Stk.	Süßkartoffeln
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Curry Madras
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Kreuzkümmel gemahlen

Zubereitung

1. 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.
2. Das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und sortenrein auf Backbleche verteilen.
3. Backofen auf 120 °C vorheizen.
4. 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.
5. Curry Powder, Cayennepfeffer gemahlen und Cumin gemahlen zu einer Gewürzmischung vermengen.
6. Fertiges Gemüse herausnehmen und die noch warmen Chips mit der Gewürzmischung bestreuen. Abkühlen lassen und genießen.