



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	♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen

Knusprig-würzige Gemüsechips

⌚ 60–120 Min 

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.

