Gemüse-Chips

Zutaten für 1 Backblech

ca. 300 g Wintergemüse (z.B. Randen, Pastinaken, Rüebli, Federkohl)
3 EL Öl
½ TL Salz

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Dörrblech oder Backblech mit Backpapier belegen.

Gemüse waschen, wenn nötig schälen und in 1-2 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Federkohl waschen, gut trocken schütteln und in kleine Stücke zupfen.

Alles Gemüse (Randen einzeln) mit Öl und Salz mischen. Gemüse auf dem Blech verteilen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens 30-40 Min. trocknen lassen. Backofentür ab und zu öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Die knusprigen, leicht gebräunten Chips aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.