

Kartoffelchips mit Rosmarin



Zutaten für 2 Schüsseln

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- Olivenöl
- Gewürze (Salz, Kräuter, Paprikapulver, Chili,...)

Zubereitung

1. Backofen auf 160° C vorheizen
2. Die Kartoffeln gut waschen und evtl. schälen, mit einer Reibe in feine Streifen hobeln und ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Kartoffelscheiben mit Küchenpapier abtupfen
4. Ca. 1/3 der Kartoffeln in eine Schüssel geben, 2-3 Löffel Öl, die gewünschten Gewürze dazu geben und alles gut mischen (gut geht es, wenn man den Deckel auf die Schüssel gibt und ein paar Mal kräftig schüttelt)
5. Diesen Vorgang nun auch mit den restlichen Kartoffelscheiben wiederholen
6. Die gewürzten Kartoffeln einzeln (d.h. eine Schicht) auf ein Blech mit Backpapier legen und ca. 40 Minuten backen. (Zuerst Heißluft und dann Grill).
7. Herausnehmen und möglichst luftdicht aufbewahren, damit sie nicht weich werden, oder gleich genießen...

Viel Freude beim Nachbacken!

