

Tipp 23: Kartoffelchips selber machen – so einfach geht's

Das Wochenende steht bevor und für einen gemütlichen Fernseh-Abend fehlt noch der passende Knabber-Spaß. Mit wenigen Zutaten können ganz schnell leckere Chips hergestellt werden.

Alles was man für dieses Rezept braucht:

- Kartoffeln
- Mikrowelle
- Öl
- Gewürze

Kartoffeln mit Hilfe einer Küchenreibe in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocken tupfen. Aus Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Wahlweise kann das Öl mit Rosmarin, Paprikapulver oder Curry gewürzt werden. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Kartoffelscheiben dünn mit dem gewürzten Öl einpinseln.

Die Kartoffelscheiben auf Holzspieße stecken. Den Spieß über eine Schüssel legen und in der Mikrowelle bei höchster Leistung für 4 Minuten goldbraun backen. Dabei sollte nur ein Spieß in die Mikrowelle gestellt werden.

So einfach und schnell hat man seine eigenen Chips hergestellt...

Viel Spaß beim Nachmachen!



Bild EZ