

Rezept

Klassische Kartoffelchips

Ein Rezept von Klassische Kartoffelchips, am 07.05.2024

Zutaten

400 g Kartoffeln

2 TL Salz

2 TL getrockneter Oregano

6 EL Olivenöl

2 TL edelsüßes Paprikapulver

Außerdem

V-Hobel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 190 kcal, 15 g F, 2 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen, waschen, mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Kartoffelscheiben mit Olivenöl, Salz, Paprikapulver und Oregano vermischen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backbleche legen und im Ofen (oben und unten) in 30 Min. knusprig backen.