

Rote Beete Chips

Zutaten für die Rote Beete Chips:



1 rote Beete (ungekocht)

Olivenöl

Salz

Salzflocken

Die Rote Beete schälen und in dünne gleichmäßig dicke Scheiben hobeln (dünn heißt aber nicht durchsichtig, denn sonst verbrennen sie ganz schnell).

Die Scheiben in einer Schüssel mit etwas Olivenöl benetzen und auf einem Backblech verteilen (nicht überlappend). Etwas salzen und bei 180°C Heißluft ungefähr 15-20 Minuten backen. Die Scheiben sollen nicht zu braun werden.

Hier muss man ein bisschen Fingerspitzengefühl verwenden und alle paar Minuten den Test machen ob sie schon gar sind. Sobald man sie aus dem Backofen genommen hat, lässt man die Rote Beete Chips ein paar Minuten abkühlen und dann sollten sie auch schon knusprig sein.

Vor dem Servieren kann man die Chips noch mit Salzflocken bestreuen.

