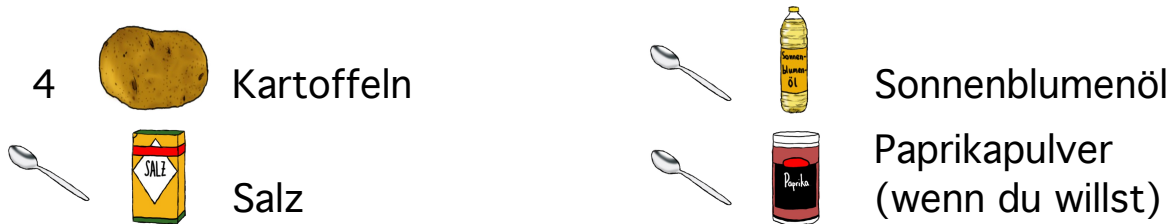
















Rezept: Kartoffelchips

Zutaten für 2 Personen:



Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.	
	Die Kartoffeln schälen.	
	Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.	
 	Scheiben in eine Schüssel mit Wasser geben und waschen.	
	Die Scheiben auf ein Küchentuch legen und gut abtrocknen!	
  	Kartoffelscheiben, Salz, Öl und Paprikapulver in einer trockenen Schüssel mischen.	
	Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 12 Minuten im Ofen backen.	
	Kurz auskühlen lassen und anschließend die Chips mit einer Gabel vom Blech nehmen.	

Guten Appetit!