

# KARTOFFEL-CHIPS

selbst gemacht =)



## Vorarbeiten:

- Blech mit Backpapier auslegen.
- Backrohr auf 220° C Heißluft **vorheizen**.
- Alle Geräte bereitstellen:
  - Brett und Messer
  - Kompostteller
  - Schüssel
  - Esslöffel, Teelöffel

## Zubereitung:

<i>Zutaten</i>	<i>Arbeitsschritte</i>
1 Kartoffel pro Person	waschen, in <b>dünne</b> Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
1 EL Öl	zugeben, untermischen.
<b>3 Gewürze</b> nach Wahl*	mischen, zu den Kartoffeln geben, untermischen.
	Kartoffelscheiben <b>nebeneinander</b> aufs Blech legen.
	<b>Backen:</b> 220° Heißluft, ca. 15 min.

### \* Tipp =)

Probiere verschiedene Gewürzmischungen aus,  
zum Beispiel Paprikapulver, Cayennepfeffer, Rosmarin . . .