Gemüse-Chips von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: chefkoch.ch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

10 Stück Rüebli	
400 g Randen	eigentlich Rote Bete 5 Knollen
300 g Randen	eigentlich Rettich 2 Stück
1.2 cl Olivenöl	EL

Das Gemüse putzen und schälen. Mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit den Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Die Chips hineintunken und auf ein Backpapier legen. Im Ofen bei 140°C, Umluft, ca. 45min backen.