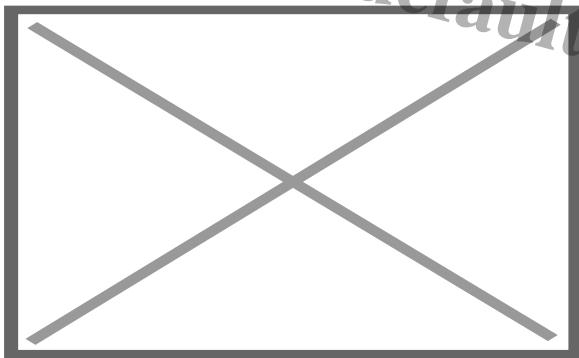




Kartoffelchips (fettarm)

## Description



## Zutaten:

4 große Kartoffeln

2 EL Olivenöl

Saft von 1/2 Zitronen

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Chips so auf ein Blech legen, dass sie sich nicht überschneiden. 10 min. backen.
4. Sofort verzehren, denn dann sind sie frisch und knusprig. Nach einer Weile werden sie weich und schmecken nicht mehr so gut.

**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Juni 17, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*