Kartoffelchips aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Kartoffeln (mittelgroß)
- Olivenöl
- Salz

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln oder wasche sie gut, wenn du sie mit Schale verwenden möchtest.
2. Schneide die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben. Das geht sehr gut mit einer Mandoline, einem Hobel oder Gemüse-Sparschäler.
3. Lege die Kartoffelscheiben für 20 Minuten in kaltes Wasser. Trockne sie danach ab.
4. Heize deinen Airfryer auf 185 Grad auf. Lege die Kartoffelchips nebeneinander in den Garkorb. Besprühe oder betupfe sie mit wenig Öl.
5. Backe sie 10-12 Minuten, schüttel sie dabei nach 8 Minuten durch oder wende sie vorsichtig.
6. Mische die Kartoffelchips nach dem Backen mit Salz und etwas Paprikapulver.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.