

Kartoffelchips selber machen

Zutaten für 5 Portionen

- 350 g Kartoffeln (5 kleine)
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

Dieses Rezept ergibt 5 Bleche.

1. Wasche die Kartoffeln. Hobel oder schneide sie in dünne Scheiben.
2. Spüle die Kartoffelscheiben erneut ab. So verschwindet die Stärke und die Kartoffelchips werden knuspriger. Trockne sie dann auf einem Küchentuch ab.
3. Mische die Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Paprikapulver.
4. Heize den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze auf. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile die Kartoffelscheiben locker nebeneinander darauf.
5. Backe die Chips ca. 15 Minuten, bis sie goldgelb sind. Je dicker deine Kartoffelscheiben sind, desto länger ist die Backzeit. Sie sind fertig, wenn sie schön knusprig sind. Dann kannst du das nächste Blech in den Ofen schieben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

