

Kartoffelchips selber machen



Zutaten für 5 Bleche Chips (entspricht 5 Portionen):

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

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 75 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

Ausführliche Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln.
2. Hobel oder schneide die Kartoffeln in dünne Scheiben.
3. Spüle die Kartoffelscheiben erneut ab. So verschwindet die Stärke und die Kartoffelchips werden knuspriger.
4. Trockne die Kartoffelscheiben auf einem Küchentuch ab.
5. Mische die Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Paprikapulver.
6. Heize den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Im Gegensatz zu Supermarkt-Chips sind sie viel fettarmer - du kannst sie sogar ganz ohne Öl zubereiten.
8. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile die Kartoffelscheiben einzeln darauf.
9. Backe die Chips für ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb. Je dicker deine Kartoffelscheiben sind, desto länger ist die Backzeit.
10. Sie sind fertig, wenn sie schön knusprig sind.

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

