Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Snacks / Glutenfrei / Kinder / Vegan /

Gebackene Kartoffelchips

Ich habe schon von diesen Menschen gehört, die angeblich keine Chips mögen. Und ich würde es nicht glauben können, wäre meine Mutter nicht eine von dieser seltenen Spezies. Ich liebe Chips. Ich kaufe sie grundsätzlich niemals, weil so eine Tüte dann in Nullkommanix geleert wird, aber ich liebe sie. Flynn natürlich auch – wie sollte es anders sein?! Und weil ja so eine Chipstüte nur alle Jubeljahre den Weg in meinen Einkaufswagen findet, musste ich neulich selber ran, als mich der Heißhunger überkam. Ich war überrascht, wie super knusprig die Kartoffelscheiben im Backofen geworden sind. Natürlich schmecken sie frisch aus dem Ofen und lauwarm am allerbesten. Garantiert viel gesünder, als die Supermarktvariante und trotzdem wirklich lecker! Die sind sogar Mutti-Approved – denn selbst die grösste Chipshasserin hat zugeschlagen. Bei uns wird es heute Abend also warme, knusprige Chips direkt aus dem Ofen und Fußball geben. Und einen Sieg für Deutschland!

Zutaten

- 5 - Kartoffeln
- 3 EL - Olivenöl
- - Meersalz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen und mit einer Reibe in feine Scheiben reiben.
3. Auf ein Backblech legen und mit Olivenöl einpinseln.
4. Etwas Salz über die Kartoffelscheiben geben und anschließend im Backofen für 30-35 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia