



Kartoffel-Schalenchips

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Blech

übrig gebliebene Kartoffelschalen	Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer	Rosmarin
Knoblauch	Olivenöl

Zubereitung

-
1. Bitte achte darauf, wenn du die Kartoffelschalen weiter verarbeiten möchtest, die Kartoffeln vor dem Schälen gründlich zu waschen und abzubürsten. Schalen in eine Schüssel geben und nach belieben mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl würzen. Alternativ, je nach Geschmack, kannst du auch andere Gewürze wie Chili- und Paprikapulver verwenden.
 2. Alles gut vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen.
 3. Bei 200 °C Umluft für ca. 15-20 Minuten knusprig backen. Zwischendurch wenden.

Kartoffel-Schalenchips

Stand 24.08.2023