



# KARTOFFEL- SCHALENCHIPS

JULIAS NACHHALTIGE KÜCHE

## ZUBEREITUNG

### ZUTATEN

- Saubere Kartoffelschalen
- (keine grünen Schalen oder keimende Stellen verwenden)
- Pflanzenöl
- Gewürze: z.B. Salz, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Rosmarin, Estragon, Oregano

**01**

Backofen bei 200°C vorheizen.

**02**

Kartoffelschalen auf ein Backblech (mit Backpapier) oder in eine Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und nach Geschmack würzen.

**03**

Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C knusprig backen lassen.

**TIPP:** Wer mag, kann das Ganze auch mit Süßkartoffelschalen und Zucchini-schalen probieren. Wer Lust auf etwas Deftigeres hat, kann zu den Kartoffelschalen auch noch ein paar Schicken-Stückchen z.B. Südtiroler Speck streuen.