

Knusprige Rote-Bete-Chips

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Rote Bete (ca. 400 g)
2 Esslöffel Olivenöl
Meersalz
frischer Dill

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Chips kann man nur selten widerstehen. Das schlechte Gewissen danach - vorprogrammiert. Denn so lecker die kleine Knusperei zwischendurch auch ist, so schlagen vor allem die Vertreter aus dem Supermarkt leider mit ordentlich Kalorien zubuche. Aber damit ist jetzt, Knolle und Dörrautomat sei Dank, Schluss! Frisches Gemüse macht sich nämlich nicht nur in deinem Salat gut, sondern auch gedörrt als knackige Leckerei. Hol dir mit unseren farnefrohen Rote Bete Chips gesunde Abwechslung in deinen Snackalltag!

- 1 -

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dabei solltest du Einmalhandschuhe tragen. Der

Farbstoff der Roten Bete lässt sich nur schwer wieder abwaschen.

- 2 -

Scheiben auf den Dörrebenen verteilen, mit Öl beträufeln und mit etwas Meersalz bestreuen. Bei 60°C für ca. 8-10 Stunden dörren.

- 3 -

Abkühlen lassen und nach Belieben mit gehacktem Dill genießen.

Du bist auf den Geschmack gekommen? Von Süßkartoffel- bis Topinamburchips - [mehr Gemüsechips findest du hier.](#)