

Salt & Vinegar Kohlrabi-Chips

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



- 2 -

Essig in die Sprühflasche füllen und Chips besprühen. Mit Meersalz bestreuen und gründlich vermengen. Gleichmäßig und einlagig auf den Dörrgittern des Dörrautomaten verteilen. Bei 60°C ca. 6 Stunden lang trocknen.

Zutaten für 2 Portionen

Für die Chips

- 2 Kohlrabi
- 2 Teelöffel Essig
- 2 Teelöffel Meersalz

Besonderes Zubehör

Dörrautomat

Gemüsechips sind eine Wissenschaft für sich. Im Ofen werden sie entweder nicht so knusprig, wie man sie sich vorstellt, oder sie werden viel zu hart. Diese Erfahrung musste ich auch mit Kohlrabi-Chips machen. Wie sie am Ende doch noch super lecker geworden sind? Da half nur der Einsatz meines Dörrautomaten. Unglaublich einfach gemacht, sind sie eine wunderbare und gesunde Alternative zu den guten alten Kartoffelchips aus der Tüte.

- 1 -

Kohlrabi putzen und schälen. Mit einem Allerschneider in möglichst dünne Scheiben schneiden.