

Topinamburchips mit Meersalz und Rosmarin

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

6 Topinambur
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Meersalz
1 Zweig(e) Rosmarin

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Topinambur kennst du nur als leicht farblosen Begleiter von Kartoffeln in Püree? Dabei kann das Wurzelgemüse so viel mehr! Zum Beispiel deinen Snackhunger stillen und mit dir durch deinen Feierabend knuspern. Dazu brauchst du nur einen Dörrautomaten, etwas Meersalz und ein paar Zweige Rosmarin und fertig sind deine extra knackigen Topinamburchips! Wer braucht da noch Kartoffelchips aus dem Supermarkt?

Du möchtest dich einmal quer durch das Gemüseregal knuspern? Hier findest du noch mehr super leckere Gemüsechips!

- 1 -

Topinambur mit einer Gemüsebürste putzen und in dünne

Scheiben schneiden. Alternativ kannst du sie auch mit einer Mandoline fein hobeln.

- 2 -

Scheiben in eine Schüssel geben und mit Olivenöl mischen. Gemüsescheiben auf die Dörrbenen des Dörrautomaten geben und mit Meersalz und Rosmarinnadeln bestreuen. Bei 60°C etwa 8-20 Stunden lang dörren. Nach der Hälfte der Backzeit Chips wenden und weiterdörren.

Wenn du möchtest, kannst du das Gemüse auch frittieren. Einen Topf zur Hälfte mit Öl befüllen, auf mittlere Stufe erhitzen und Topinamburchips ca. 8-10 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen.