

Tortilla-Chips aus dem Dörrautomaten

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Std.

NIVEAU



Zutaten für 2 Bleche

500 g TK-Mais
1 gelbe Paprika
1 Esslöffel Apfelessig
100 g geschrotete Leinsamen
2 Teelöffel Salz
60 ml Wasser

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer
Dörrautomat

- 1 -

Mais auftauen lassen. Paprika waschen, entkernen und grob zerkleinern.

- 2 -

Mais, Paprika, Apfelessig, Salz und Wasser im Hochleistungsmixer zu einer geschmeidigen Masse pürieren. Leinsamen hinzugeben und alles nochmals pürieren.

- 3 -

Masse dünn zwischen zwei Dörrfolien streichen. Im Dörrautomaten bei 60 °C 8 - 10 Std. dörren. Danach in Dreiecke brechen.

Salsa- oder Käsedip? Das ist eine der essentiellsten Fragen beim ersten Kino-Date, oder? Wenn ihr euch dann geeinigt habt und irgendwann gemeinsam auf dem heimischen Sofa sitzt, dürfen die knusprigen Tortilla-Chips aber auch nicht fehlen. Selber machen? Und dann auch noch fettarm? Klar, warum nicht? Es ist viel einfacher als du denkst: Mais pürieren, in den Dörrautomaten geben und abwarten. Das war's auch schon. Und was das erste Date angeht: Wichtig ist doch eigentlich nur, ob er oder sie die heißgeliebten Nachos mit dir teilt, nicht wahr?