

Zucchini-Chips mit Basilikum und Rosmarin

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

5 Zucchini
3 Esslöffel Olivenöl
2 1/2 Esslöffel Basilikum
3 Esslöffel Rosmarin
1 1/2 Esslöffel Pfeffer
2 Esslöffel Salz

Besonderes Zubehör
Dörrautomat

Chips müssen nicht immer aus Kartoffeln sein. Das beweisen schließlich unsere Low-Carb Zucchini-Chips mit Basilikum und Rosmarin. Mindestens genauso lecker - Chips aus Roter Bete und Topinambur.

- 1 -

Zucchini mit dem Messer oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

- 2 -

In einer großen Schüssel Zucchinischnitten mit Olivenöl vermengen, bis alle Scheiben gleichmäßig mit Öl benetzt

sind.

- 3 -

Zucchinischnitten nebeneinander auf den Dörrebenen des Dörrautomaten auslegen. Mit Basilikum, Rosmarin Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Zucchini bei 60°C ca. 10-12 Stunden dörren. Die Chips sind fertig, wenn sie sich beim Anfassen nicht mehr feucht oder klebrig anfühlen. Für das perfekte Knuspererlebnis die Chips vor dem Verzehr auskühlen lassen.