

## Zucchini-Parmesan-Chips

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

2 Zucchini  
1 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Weißweinessig  
50 g Parmesan

### Besonderes Zubehör

Dörrautomat  
Mandoline

Knusprig und darüber hinaus einfach lecker! Diese Zucchini-Parmesan-Chips lassen dich Kartoffelchips ganz schnell vergessen. Sie sind gesund, weil sie nicht frittiert sind - schmecken aber nicht so, weil Parmesan vollen Geschmack bringt. Am knusprigsten werden deine hausgemachten Chips im Dörrautomaten. Perfekt für den kalorienbewussten Low-Carb-Mädelsabend!

Wie wäre es mit farblicher Abwechslung? Auch Rote Bete lässt sich im Dörrautomat super einfach zu wunderbar knusprigen und gesunden Chips verarbeiten.

- 1 -

Zucchini waschen, trocknen und mit der Mandoline sehr

fein schneiden. Mit Salz und Essig gut vermischen und auf den Ebenen des Dörrautomaten verteilen.

- 2 -

Parmesan gleichmäßig auf alle Chips reiben und alles ca. 4 Stunden im Dörrautomaten bei 60 °C trocknen. Chips nach 1 Stunde von den Ebenen lösen, sodass sie nicht festkleben.