

Kürbis - Chips

Kategorien: Backen, Pikant, Plätzchen, Kürbis

Zutaten für: 1 Rezept

1	Butternutkuerbis
	Salz, Pfeffer, Paprika
1	Essl. Olivenoel

Anleitung:

Den Kuerbis fein schaelen, halbieren und entkernen. Auf dem Gemuesehobel in feine Scheiben schneiden. Wuerzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Scheiben sollten dabei nicht ueberlappen. Das Olivenoel tropfenweise darueber geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 15 Minuten backen, bis die Chips knusprig sind.