



BASF

We create chemistry

Chips aus Süßkartoffeln und Rote Bete



120 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 400 g Süßkartoffeln
- 400 g Rote Bete, roh
- 1 ½ EL Olivenöl
- ½ Meersalz

Zubereitung

- 1) Süßkartoffeln und Rote Bete schälen und mit einer Küchenreibe in sehr feine, gleichmäßige Scheiben hobeln.
- 2) Die Chips zuerst auf Küchenpapier auslegen, sodass sie etwas an Feuchtigkeit verlieren.
- 3) In einer Schüssel mit Olivenöl und Salz gründlich vermischen.
- 4) Chips auf Backblechen verteilen, unbedingt darauf achten, dass sie sich nicht überlappen und etwas Platz zwischen den Chips ist.
- 5) Die Chips bei 150 °C Umluft im vorgeheizten Backofen für 1,5 Stunden backen. Hierbei mit einem Holzlöffel die Ofentür einen Spalt geöffnet halten, sodass der dabei entstehende Dampf entweichen kann.
- 6) Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
- 7) Achtung: Die Garzeit schwankt je nach Backofen und Dicke der Scheiben. Fertig sind sie, wenn sie goldbraun sind.
- 8) Zuletzt die Chips für 15 Minuten auskühlen lassen. Sie werden krosser, nachdem sie abgekühlt sind.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Würzen Sie die Chips nach Belieben vor dem Backen mit z.B. Paprika- und Chilipulver oder gehacktem Rosmarin und Thymian oder tunken Sie die Chips vorab in Knoblauchöl.

