

Süßkartoffelchips

Zutaten:

2 Süßkartoffeln

1 EL Öl

Paprikapulver

Oregano, Thymian, Majoran und weitere Kräuter (je nach Belieben)

So wird's gemacht:

Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Mit einem Messer in der Mitte der Kartoffelscheiben Augen und einen Mund ausschneiden.

Die Kartoffelgesichter mit dem Öl und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die gewürzten Kartoffelscheiben auf einem Backblech mit Backpapier nebeneinander auslegen und bei 200° Grad backen bis sie knusprig sind.

