

KAROTTEN CHIPS AUS DEM OFEN

KAROTTEN CHIPS AUS DEM OFEN

Erinnert ihr euch noch an das Foto von den extrem leckeren Karotten Chips die wir beim Blogger Event mit Braun, Kenwood und De'Longhi auf der IFA gezaubert haben? Meine Nase waren die gut! Die musste ich natürlich sofort versuchen zuhause nachzumachen. Leider bin ich kein stolzer Besitzer eines Multi Fry und musste deshalb mit dem Backofen vorlieb nehmen. Das ging auch ohne Probleme und war total lecker, die Chips sahen aber tatsächlich nicht mehr ganz so bunt aus und haben auch etwas länger gebraucht. Halb so wild, geschmeckt haben sie trotzdem!



Zutaten für 1 Blech:

6 Karotten (hier orange und violette)

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

ein paar Blätter Basilikum

ein paar Blätter Minze

Zubereitung:

Die Karotten waschen und von Hand oder mit der Küchenmaschine in dünne Scheiben raspeln. Kurz in Salzwasser blanchieren und dann auf dem Backblech mit Öl, Pfeffer und Salz vermengen.

Die Karottenscheiben gleichmäßig verteilen, sie sollten möglichst nicht übereinander liegen. Die Kräuter dazu geben und das Blech bei 150°C Umluft in den Backofen schieben.



Ab und an lüften um die Feuchtigkeit aus dem Ofen zu bekommen und die Chips ein bisschen vermengen und wenden. Bei mir brauchen sie gut 50 Minuten bis sie knusprig sind, die letzten 5 Minuten lasse ich die Ofentür wie beim Brotbacken einen Spalt offen.

Die Chips abkühlen lassen und dann munter fröhlich vor dem Fernseher knuspern. Sie machen sich auch toll zu Suppen oder Salaten.

Probiert es aus!

