

Aus dem Megilo Kochbuch: Selbstgemachte Kartoffelchips

Was du brauchst:
- 2-3 festkochende
Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- andere Gewürze nach
Wahl

*Achtung: Um
Verletzungen
vorzubeugen am Besten
mit den Eltern
zusammen kochen!*



Außerdem vor der Zubereitung von Nahrung immer
erstmal Hände waschen

Die Kartoffel zuerst mit einer Reibe oder mit einem Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Je nach Geschmack können die Kartoffeln vorher geschält werden oder nicht.



Diese Kartoffelscheibchen anschließend unter Wasser mehrfach abwaschen bis die Stärke rausgewaschen ist. Das heisst bis das Wasser nach dem Waschen wieder klar und durchsichtig ist und mit einem Küchentuch trocknen.

In einem Mischgefäß können jetzt 1-2 Esslöffel Öl mit den Gewürzen gemischt werden. Hierbei habt ihr komplett freie Hand und könnt es nach eurem Geschmack würzen. Achtet darauf, dass die Kartoffeln etwa gleichmäßig bedeckt sind.



!Vorsicht!

Nicht zu viel Öl, sonst werden die Chips labbrig

Jetzt könnt ihr sie gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen. Passt auf, dass ihr keine „Bergchen baut“.



Das alles jetzt bei 200° auf Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten in den Ofen, bis die Ränder knusprig braun aussehen. Dann könnt ihr sie aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen und dann knabbern.

Lasst es euch schmecken, euer Megilo Team!