



SNACK

## CHIPS AUS KARTOFFELSCHALEN



★★★★☆ (77)

30 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 1.2 kg** Kartoffeln bzw. 200 g Kartoffelschalen
- 1 EL** Rapsöl
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Paprikapulver
- etwas** Pfeffer frisch gemahlen

### ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffelschalen (von gründlich gewaschenen Kartoffeln, ohne grüne Stellen) auf Haushaltspapier gut trocknen. In einer Schüssel mit dem Öl vermengen.
- 2** Den Backofen auf 200° C vorheizen. Kartoffelschalen nicht zu dicht auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. 15 bis 20 Minuten knusprig backen. In einer Schüssel mit Salz und Gewürzen vermengen.

### TIPP

- Das Rezept ist besonders geeignet, um die Schalen zu verwerten, wenn geschälte Kartoffeln für ein anderes Gericht gebraucht werden.
- Die Chips können nach Belieben gewürzt werden. Auch geeignet sind getrocknete Kräuter, Knoblauch- oder Chilipulver.
- Die Kartoffelschalen können auch in der Fritteuse bei 170° C heissem Öl frittiert werden.