



Kürbis-Chips

Kürbis schälen (ausser zB Butternuss) und in maximal 2mm dicke Streifen hobeln.

In einer Schüssel mit wenig Öl nach Wunsch einmassieren.

Auf ein (oder mehrere) mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Stücke sollen nicht übereinander liegen.

Mit Gewürzen nach Wunsch bestreuen. zB Provençal-Kräutern, Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Curry, Paprika usw.

Bei max. 100°C im leicht geöffneten Backofen langsam trocknen. Vorsicht, dass sie nicht braun werden.

Alternative:

Auf dem Dörr-Gerät bei 70°C trocknen

Die Kürbis-Chips schmecken am besten frisch. Nach etwa 2 Tagen werden sie etwas weich.

En Guete!