

## Süßkartoffel Chips

Zutaten für 2 Portionen

2 EL Olivenöl

1 TL Pfeffer

Rosmarin oder andere Kräuter

1 TL Salz

4 Stk Süßkartoffeln

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Süßkartoffeln gut waschen und in gleichmässige, ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.

Anschliessend diese in eine Schüssel geben.

Nun Olivenöl, Salz sowie Pfeffer und Rosmarinnadeln beifügen und solange mischen, bis alle Süßkartoffeln gut mit der Mischung bedeckt sind.

Die Marinierten Scheiben nun auf dem Blech einzeln auslegen und für 40 Minuten im Backofen garen. Nach 20 Minuten die Kartoffeln wenden, erneut mit etwas Salz und Pfeffer würzen und anschliessend weitergaren lassen.

