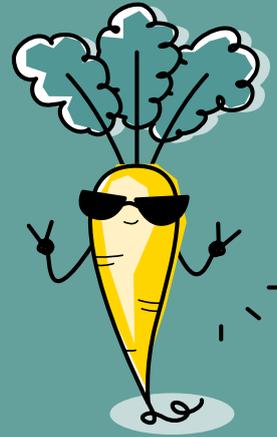


Rezept für Rote Bete-Chips:

Zutaten für 2 Bleche:

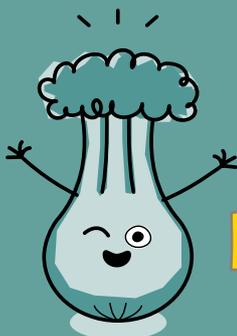
2 Knollen Rote Bete
(oder Gelbe Bete)
1-2 TL Salz
Olivenöl
Rosmarin



Zubereitung:

1. Backofen auf 150 °C Heißluft vorheizen.
2. Rote Bete gründlich waschen und Enden abschneiden.
3. Mit einem Gemüsehobel so dünn wie möglich schneiden.
4. Scheiben in einer Schüssel mit etwas Salz vermischen.
5. Ca. 20 min stehen lassen und die Flüssigkeit abgießen.
6. Olivenöl und Rosmarin dazugeben und alles vermischen.
7. Auf Backpapier auslegen und ab in den Ofen!
8. Je nach Scheibendicke 25-40 min backen.
9. Abkühlen lassen und nach Geschmack mit Salz bestreuen!

Fertig!!!



Lasst es krachen!!