

Selleriechips, Erdäpfelchips, Fenchelchips

Zutaten

100 g	Erdäpfel	Weiteres:
100 g	Sellerie	Salz
		Backpapier
		Fett zum Backen

Arbeitsbeschreibung

1. Selleriechips: 100 g Sellerie in ganz dünne Blätter schneiden. Salzen auf Backpapier auflegen und im Rohr bei 120°C langsam trocknen lassen. Selleriechips können aber auch in Fett gebacken werden.
2. Erdäpfelchips: 100 g Erdäpfel in ganz dünne Blätter schneiden und 10 min in kaltes Wasser legen. Herausnehmen, trocknen und in Fett schwimmend hellbraun backen, herausnehmen, abtropfen lassen und salzen.
3. Fenchelchips: 1 Stk. Fenchel der Länge nach mit der Maschine in ganz feine Blätter schneiden. Die schönen großen Blätter auf Backpapier und Blech legen, salzen und im Backrohr auf Backpapier bei 120°C – 130°C trocknen. Variante 2 in Fett backen.