



ROTE RÜBEN CHIPS OF EN RAUS N D

Our Pink Partner in Crime - oder zumindest beim Snacken ;)

ZEITSCHÄTZUNG
60 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 8 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Rote Rüben
- Salz

SO GELINGT'S DIR



1 Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Rote Rüben dünn raspeln oder mit einem Messer in feine Scheiben schneiden. Tipp: Bevor es losgeht, zieh dir Einweg-Handschuhe an und lege Backpapier auf dein Schneidebrett – Rote Rüben hinterlassen gerne Flecken!



2 Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 45-50 min backen. Teste nach 45 Minuten, ob die Chips bereits knusprig ist, ansonsten lass sie für ein paar weitere Minuten im Ofen.



3 Rote Rüben Chips abkühlen lassen und anschließend mit Salz bestreuen.



4 Snacken und genießen!