

# Chips

# Salbeichips

## Rosmarinchips



Fotos Gisela M.

### **Zutaten (für ein Blech):**

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

### **Zubereitung:**

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

*Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.*