

Topinambur Chips im Backofen

Zutaten:

- 500g Topinambur (waschen und ggf. ausputzen)
- 5 EL Rapsöl
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Paprikapulver (Edelsüß oder scharf ist beides möglich und gut)

1. In dünne Scheiben hobeln. Je dünner desto knuspriger und kürzer die Backzeit

2. Ofen auf 180 - 200 °C Umluft aufheizen.

3. Scheiben in einer Schüssel mit den Gewürzen und dem Öl gut vermischen und anschließend auf **ZWEI** Bleche (bei der Menge ist ein Blech zu wenig) verteilen. Je besser sie verteilt sind desto gleichmäßiger knusprig werden sie.

4. Bleche in den Ofen schieben, geht wunderbar gleichzeitig. Für 25-35 min im Ofen lassen und zwischendurch 2-mal wenden.

5. Man kann sie direkt essen oder kalt werden lassen. Möglicherweise nochmal nachwürzen, falls sie zu langweilig schmecken 😊

