



# Topinambur-Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Süßkartoffel Chips, hausgemacht, einfach, zum Knabbern

## Zutaten

- 400g Topinambur, gewaschen, geschält
- Salz mit Rosenpaprika gemischt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knollen mit einem Küchenhobel recht fein hobeln. (Geht auch mit dem Sparschäler)

### Schritt2

Auf das eingeeölte, flache Backblech großflächig verteilen ohne das die Chips aneinander, übereinander liegen. Bei 130 ° C für insgesamt 35 min. auf der 2. Schiene bei leicht geöffneter Backofentür trocknen, nach 20 min. wenden.

### Schritt3

Wenn die Topinambur-Chips beim würzen mit Salz und Paprika rascheln, sind sie richtig geworden.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topinambur-chips/>