



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/>