www.BEPABio.ch

Topinambur-Chips

Rezepte von BEPA Bio

Zutatenliste (2 Portionen):

300 g Topinambur, 2 Knoblauchzehen, 2 1/2 EL Olivenöl, 1 bisschen Rosmarin, 1 bisschen Fleur de Sel, 1 bisschen Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Topinamburen mit einer Bürste gründlich waschen oder schälen.
2. Die Topinamburen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen. Rosmarin und Salz hinzugeben. Anschließend das Öl über die Chips geben und alles gut vermengen
3. Die Chips auf einem Backblech großflächig verteilen. Im Ofen für 20-25 Minuten backen. Dabei hin und wieder die Chips kurz wenden, damit sie nicht verbrennen.
4. Die Chips aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Zum Schluss mit etwas Pfeffer bestreuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.bepa.bio.ch
Guten Appetit