



Rote Bete-Chips

für 10 Personen

ZUTATEN

3 Knollen Rote Bete
Olivenöl
Salz
Thymian oder
Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Rote Bete schälen und in feine Scheiben hobeln
2. Die Scheiben auf Küchenpapier legen und mit etwas Salz bestreuen, sodass sie Feuchtigkeit verlieren. - ca. 15Min warten
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Olivenöl einpinseln, optional mit Thymian oder Rosmarin bestreuen
4. Für 15 - 20 Min. 180°C Grad Ober-/Unterhitze knusprig backen



Tipp: Nach dem Auskühlen nochmals leicht mit Meersalz bestreuen und in Butterbrot Tüten verpacken

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ