



# 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](mailto:werbung_media@bsd-nstob.de)



**SPENDE  
BLUT**   
BEIM ROTEN KREUZ