

MACH MIT!

12

SO MACHST DU... KARTOFFEL-CHIPS!

Wusstest du, dass man Kartoffel-Chips auch selbst herstellen kann? Es ist gar nicht so schwer und die Chips schmecken super lecker!



1. Wasche und schäle die Kartoffeln. Schneide sie dann mit einem Sparschäler oder einer Reibe in ganz dünne Scheiben. Erhitze dann in einem Topf etwa 300ml Sonnenblumenöl. Bitte dabei auf jeden Fall einen Erwachsenen um Hilfe!

2. Wenn das Öl heiß ist, kannst du die Kartoffelscheiben mit einer Zange nach und nach in das Öl legen. Lege nicht zu viele Kartoffelscheiben auf einmal in das Öl, sonst kleben sie zusammen. Rühre die Kartoffelscheiben im Öl ab und zu um.



3. Wenn die Kartoffelscheiben goldbraun sind, kannst du sie mit einem Schöpflöffel herausnehmen. Lege sie zum Abkühlen auf das Gitterrost. Unter das Gitterrost solltest du ein wenig Küchenpapier legen, damit das Öl nicht auf die Arbeitsfläche tropft.



4. Wenn die Chips abgekühlt sind, kannst du sie zusammen mit einem Löffel Kräutersalz und etwas Pfeffer in eine Schüssel füllen. Verschließe die Schüssel und schüttle sie, damit die Gewürze sich verteilen. Serviere noch Gurken und Kräuterquark dazu!



DAS BRAUCHST DU:

- 500gr Kartoffeln
- Sparschäler oder Reibe
- Sonnenblumenöl
- Topf
- Schüssel mit Deckel
- Schöpflöffel oder Zange
- Gitterrost und Küchenpapier
- Kräutersalz und Pfeffer
- Kräuterquark und Gurke

FERTIG SIND DIE CHIPS!

WICHTIG!

Dieses Rezept solltest du nur **zusammen mit einem Erwachsenen** ausprobieren! Mit dem heißen Fett muss man sehr vorsichtig sein, um sich nicht zu verbrennen!