

Rezept der Woche
Zucchini-Chips



| | |
|---|---|
| 250 g Zucchini | in dünne Scheiben schneiden und mit |
| 2 EL Öl | marinieren. Auf einem Backblech verteilen und mit |
| Salz, Pfeffer, Paprikapulver oder Kräutermischungen | nach Geschmack würzen. |

Die Zucchinischeiben im vorgeheizten Ofen bei 200° C für etwa 15-20 Minuten backen, oder bis sie goldbraun und knusprig sind. Dabei zwischendurch die Chips einmal wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

Die gebackenen Zucchini-Chips aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach können sie direkt serviert werden.

Diese Zucchini-Chips sind eine gesunde Alternative zu fettigen Kartoffelchips und eignen sich perfekt als Snack oder Beilage zu verschiedenen Gerichten. Guten Appetit!