



## KOCHREZEPTE

### **Gemüsechips**

Zutaten für 2 Personen

500 g Gemüse (z. B. Petersilienwurzel, Kohlrabi, Sellerie oder Möhren)

2 EL Olivenöl

grobes Salz nach Geschmack

Backpapier

Backofen auf 210 Grad (Grillstufe) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Gemüse schälen, und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Backpapier mit 1 EL Olivenöl einpinseln, Gemüsescheiben verteilen und mit dem restlichen Öl bepinseln. Mit grobem Salz betreuen. Im Backofen auf oberster Schiene 15 Min. backen. Dann den Ofen ausstellen, öffnen und die Gemüsescheiben in der restlichen Hitze trocknen.

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**

#### Praxisprechstunden

| MO                        | DI                        | MI                  | DO                        | FR                  |
|---------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|
| 08 – 13<br>15 – 18<br>Uhr | 08 – 13<br>15 – 18<br>Uhr | 08 – 12<br>–<br>Uhr | 08 – 13<br>15 – 19<br>Uhr | 08 – 14<br>–<br>Uhr |