

Schalenchips

Zutaten

z.B. Karottenschalen

Pflanzenöl

Optional: Salz, Pfeffer, Gewürze nach
Wahl

Klimatipp: Die Schalenchips schmecken super lecker und sind eine klimafreundliche Zero-Waste-Alternative zu herkömmlichen Chips im Handel. Werdet kreativ und probiert's mal aus. Funktioniert auch mit anderen essbaren Schalen und auch süß, z.B. mit Apfelschalen und Zimt, Rote Beete, etc.

Zubereitung

- 1) Heize den Ofen auf 180° C vor.
- 2) Wasche deine Schalen gut, trockne sie ab und vermenge sie dann in einer Schüssel mit etwas Öl. Massiere das Öl in die Schalen ein. Achtung: Deine Hände werden hierbei ganz schmierig.
- 3) Lege die Schalen auf ein Backblech, welches mit einer Backmatte ausgelegt ist. Am besten einzeln, so, dass sie sich nicht berühren.
- 4) Backe deine Schalen für ca. 15-20 min. Die Backzeit variiert je nach Dicke der Schalen. Pass auf, dass sie nicht verbrennen.
- 5) Die Chips sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind.
- 6) Zum Abkühlen am besten auf ein Rost legen. Am Ende mit Salz (oder auch anderen Gewürzen) bestreuen und genießen.

