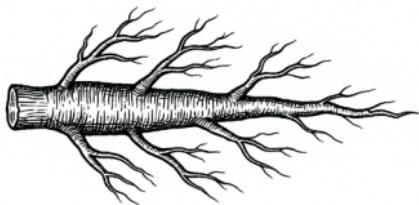




GROÙE-KLETTEN-CHIPS AUS DEM OFEN



ZUTATEN:

2-3 junge Klettenwurzeln (Pflanzen aus dem ersten Standjahr), 1 EL Öl, Salz, optional etwas Paprikapulver.

SO GEHT'S:

1. Wurzeln schälen, in feine Scheiben schneiden.
2. Mit Öl und Salz mischen, auf Backpapier legen.
3. Bei 180 °C (Umluft) 15-20 Min. backen, bis sie knusprig sind. Mit Paprika würzen.

TIPP: Knuspriger Snack mit leicht nussigem Aroma - ideal als Beilage statt Pommes.