

Hallo liebe Grünis,

heute gibt es ein leckeres Kartoffelrezept.

Wenn ihr noch nicht so geübt mit Kartoffelschäler, Messer und Backofen seid, lasst euch bitte von einem Erwachsenen helfen!



Leckere Kartoffelchips-Monster backen

Zutaten:

1 Teelöffel Olivenöl, eine Messerspitze Salz, ein wenig Pfeffer, drei große Kartoffeln

Material: Backblech, Backpapier, Messer, Schüssel, Apfelsausstecher

Das Olivenöl wird mit dem Salz und dem Pfeffer in einer Schüssel vermengt.

Die Kartoffeln werden geschält und in ganz dünne Scheiben geschnitten. Dann werden aus den Scheiben mit dem Apfelsausstecher Augen ausgestochen und Münder mit dem Messer ausgeschnitten und in die Schüssel mit dem Olivenöl gegeben. Ihr könnt natürlich auch andere Formen ausstechen oder schnitzen. Je dünner die Kartoffelscheiben sind, desto knuspriger werden die Chips.

Gut vermengen und dann die Monster auf das Backpapier legen und in den Backofen schieben. Umluft etwa 120 Grad ca. 30 Minuten.

Fertig und lecker!

Guten Appetit wünscht **Frau Kümmler!**

(Idee von www.kidsweb.de)

