Unser Rezept

DER WOCHE

AUBERGINENCHIPS

EINFACH UND LECKER

ZUTATEN

1 große Aubergine

2 – 3 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: Gewürze deiner Wahl (z.B. Paprika, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 Grad Celsius (Umluft) vorheizen. Die Aubergine in dünne Scheiben von etwa 2 – 3 mm Dicke schneiden

Die Auberginenscheiben mit Olivenöl beträufeln, Salz, Pfeffer und optional Gewürze hinzufügen und alles gut durchmischen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Aubeginenscheiben darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen für etwa 20 – 25 Minuten oder bis sie goldbraun und knusprig sind backen. Nach der Hälfte der Zeit die Auberginen umdrehen, damit sie gleichmäßig gebacken werden.

Anschließend die Chips herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die knusprigen Auberginenchips als leckeren Snack oder Beilage genießen.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de