***Selbstgemachte Chips aus dem Ofen***

***Zutaten:***

* 1kg große Kartoffeln
* 4 EL. Öl
* Salz (nach Geschmack)

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.30 min / **Schwierigkeitsgrad:** leicht / **4 Personen**

Du musst die Kartoffeln putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt musst du die Chips auf ein Tuch legen, damit sie trocken sind.

Als Nächstes musst du ein großes Backblech mit einfachem Öl einschmieren, und dann musst du die Kartoffelchips nacheinander auflegen, bis du das ganze Blech belegt hast.

Und jetzt musst du jedes Stück Chips umdrehen, so dass die andere Seite geölt wird.

Im nächsten Part musst du das Backblech in den beheizten Ofen bei 200 Grad hineinstellen, und dann Sie für etwa zehn Minuten backen.

Du musst ab und zu die Ofentür öffnen, damit der Dampf entweicht.

Als letzten Schritt musst du die Chips aus dem Ofen nehmen, wenn sie fertig sind, und mit Salz würzen und eine neue Tour backen.

***Serviertipp:***

Wenn du möchtest, kannst du die Chips vor dem Backen mit Paprika Pulver (süß oder scharf) würzen für aromatisches Aroma.

Viel Erfolg beim Backen!