



# ROTE RÜBEN CHIPS

Our Pink Partner in Crime - oder zumindest beim Snacken ;)

ZEITSCHÄTZUNG

60 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

## DAS BRAUCHST DU

für 8 Portionen:

- 2 Packungen Simply Good Rote Rüben
- Salz

## SO GELINGT'S DIR

1



Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Rote Rüben dünn raspeln oder mit einem Messer in feine Scheiben schneiden. Tipp: Bevor es losgeht, zieh dir Einweg-Handschuhe an und lege Backpapier auf dein Schneidebrett – Rote Rüben hinterlassen gerne Flecken!

2



Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 45-50 min backen. Teste nach 45 Minuten, ob die Chips bereits knusprig ist, ansonsten lass sie für ein paar weitere Minuten im Ofen.

3



Rote Rüben Chips abkühlen lassen und anschließend mit Salz bestreuen.

4



Snacken und genießen!