



Kartoffelchips

Zubereitung

Kartoffel gründlich waschen und abtrocknen. Anschließend mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und Salz hinzufügen. Darin die rohen Kartoffelscheiben ca. 5 Minuten kochen. Danach werden die Scheiben heraus genommen, abtropfen lassen und auf ein Geschirrtuch gelegt und mit Küchenrolle abgetrocknet.

In einer Pfanne Bona-Öl erhitzen und die vorgekochten Kartoffelscheiben langsam ca. 10 Minuten heraus braten bis sie schön braun geworden sind.

Anschließend in einer Schüssel, welche mit einem Küchenpapier ausgelegt ist, die Chips vom Fett abtropfen lassen. Zum Schluss mit Salz bestreuen und fertig sind diese wunderbaren Chips.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Brigitte Hack.

Zutaten

Kartoffeln

BONA Öl

Salz