



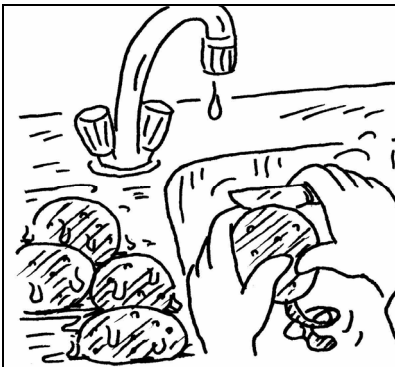
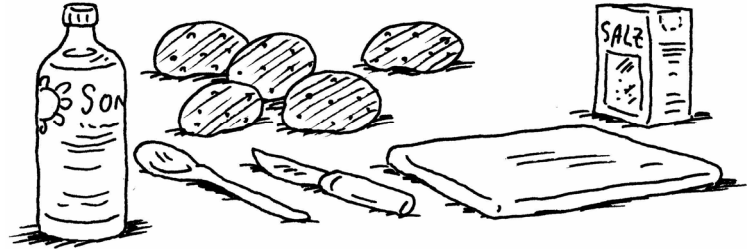
Name: _____

Wir nutzen Pflanzen

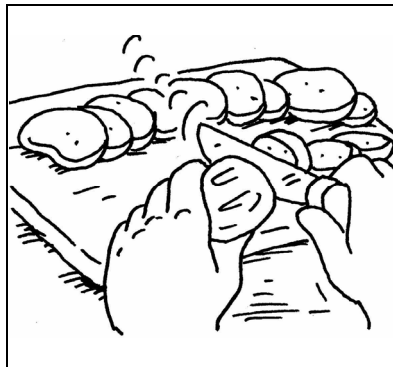
Kartoffelchips selbst gemacht

Du brauchst:

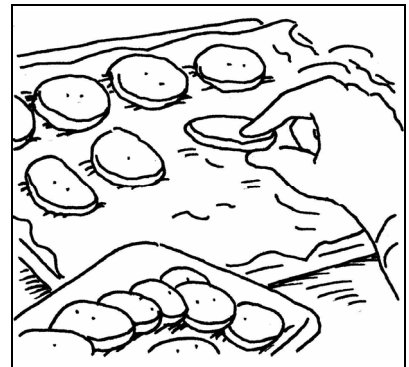
- 4-5 Kartoffeln
- Küchenmesser
- Brettchen
- etwas Salz
- 3 EL Sonnenblumenöl



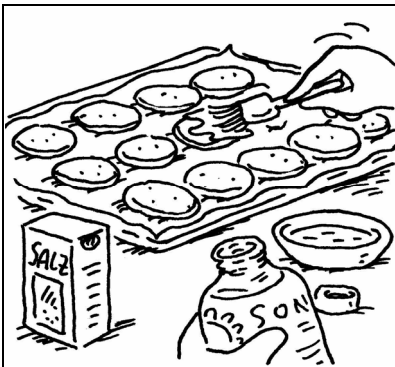
1. Wasche die Kartoffeln und schäle sie.



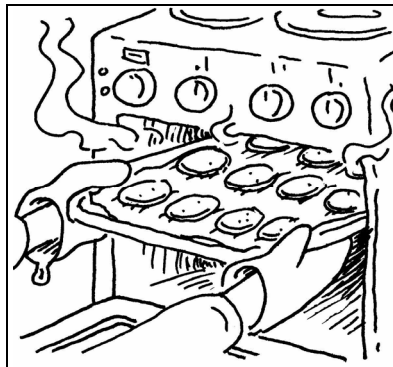
2. Schneide sie in sehr feine Scheiben.



3. Lege die Scheiben auf ein Backblech.



4. Bepinsele die Scheiben sparsam mit dem Öl. Streue Salz darüber.



5. Schiebe das Blech in den vorgeheizten Backofen.



6. Lasse die Chips etwa 15 Minuten bei 200 Grad backen. Sie müssen goldbraun sein.