

Zucchini-Rosmarin-Chips aus dem Ofen oder Dörrgerät

Zutaten für 2-4 Personen:

3 große Zucchini
Salz
Rosmarin, gemahlen

Zubereitung:

Wenn man die Chips im Ofen zubereitet, diesen auf 180°C vorheizen.

Die Zucchini waschen und ein Ende abschneiden. Die Zucchini mit dem abgeschnittenen Ende vorneweg mit einer Mandoline in 3 mm dünne Scheiben hobeln.

Die Zucchinischeiben auf mehrere mit Backpapier ausgelegte Backbleche oder auf Dörrgitter verteilen. Die Chips sollten nicht übereinander liegen.

Nun die Zucchini mit Salz und gemahlenem Rosmarin bestreuen.

Die Bleche in den Ofen geben und bei 180°C Umluft ca. 7 bis 10 Minuten backen. Darauf achten, dass die Chips nicht verbrennen.

Alternativ die Zucchini in ein Dörrgerät geben und bei 40°C 5 bis 7 Stunden dörren.

Tipp:

Wenn man die Zucchini-Chips in einem Dörrgerät zubereitet, diese nach ca. 4 Stunden vorsichtig vom Gitter lösen und lose wieder drauflegen. Macht man das nicht, können die Chips zerbröseln, wenn man sie später vom Gitter lösen möchte.