



## Gemüsechips

### Zutaten:

75 g Kartoffeln

75 g Süßkartoffeln

75 g Rote Beete frisch

1 EL Albaöl Raps

Salz

100 g fettarmer Frischkäse in beliebiger Geschmacksrichtung (bis 17 % Fett absolut)

### Zubereitung:

Kartoffel, Süßkartoffel und Rote Beete schälen und in feine Scheiben schneiden. Erst die Kartoffel und Süßkartoffel in eine Schüssel geben und mit dem Öl vermischen, dann wieder aus der Schüssel herausnehmen und die Rote Beete Scheiben in dem Öl wenden. Alle Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit etwas Salz bestreuen. In den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad mind. 10 Minuten backen, dann alle Scheiben wenden und weiterbacken bis sie leicht braun werden. Den Frischkäse dazu reichen.