

## Gemüsechips mit asiatischer Marinade



### ZUBEREITUNG

#### Asiatische Marinade

Alle Zutaten zusammenmischen und verrühren.

#### Gemüsechips

Das Gemüse mit einer Mandoline oder einem Spargelschäler dünn schneiden. Gemüsescheiben zur Marinade geben und ca. 10 Minuten marinieren. Backblech mit Backpapier auslegen und im Ofen mindestens 5 Stunden bei 42°C trocknen.

### ZUTATEN

Für ca. 2 Blech  
Rohkostgemüsechips

#### Asiatische Marinade

**2 EL** Tamarisauce

**1 EL** Ahornsirup

**1 TL** Gehackten  
Ingwer

**1 TL** Gehackten  
Kümmel

**1 TL** Geräuchertes  
Paprikapulver

**1 TL** Zwiebelpulver

Pfeffer

#### Gemüsechips

**2** Zucchini

**1** Aubergine

**2** Rote Beeten

**Arbeitszeit:**

20 Minuten

**Backzeit:**

min. 5 Stunden

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk