

Gemüsechips mit Italienische Marinade



ZUBEREITUNG

Italienische Marinade

Alle Zutaten zusammenmischen und verrühren.

Gemüsechips

Das Gemüse mit einer Mandoline oder einem Spargelschäler dünn schneiden. Gemüseschreibe 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

Italienische Marinade

1 TL Chipotle

4 EL Tomatensaft

1 EL Ahornsirup

3 Blätter Basilikum

½ TL Knoblauchpulver

1 TL Zitronensaft

Gemüsechips

2 Zucchini

1 Aubergine

2 Rote Beeten

Arbeitszeit:

20 Minuten

Backzeit:

min. 5 Stunden

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk