

Chips von Mike



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------|-------------|
| Olivenöl | 3 Esslöffel |
| Kartoffeln / Erdäpfel | 500 g |
| Kreuzkümmel | 1 Teelöffel |
| Salz | 1 Prise(n) |

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, fein hacheln/schneiden,

Die Kartoffelscheiben entweder auf befettetem Blech gleichmäßig verteilen und mit Salz und gehacktem Kümmel bestreuen,

Bei 180 °C, Heißluft so lange braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind! (ca. 2-3 mal wenden)

Oder in einer Pfanne mit reichlich Öl beidseitig herausbacken und anschließend salzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-127-Chips-von-Mike.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at