



## Süßkartoffelchips

Kleine Heißhungerattacken kennt wahrscheinlich jeder von uns. Egal, ob abends auf dem Sofa oder als kleiner Snack am Nachmittag – diese Süßkartoffelchips aus dem Ofen sind einfach immer lecker und vor allem gesünder als die gekauften.

**Gesamtzeit:** 30 Minuten

### Zutaten (für 1 Portion)

- 1 Süßkartoffel
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- wer mag: (scharfes) Paprikapulver

**1** Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Süßkartoffel gründlich säubern und mit Hilfe eines Hobels oder mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

**2** Die Süßkartoffelscheiben mit dem Olivenöl, etwas Salz und Paprikapulver gut vermischen. Die Scheiben auf dem Backblech verteilen – ohne, dass sie sich berühren.

**3** Alles für 10 Minuten backen, die Scheiben wenden und für weitere 5–10 Minuten backen, bis die Chips braun sind. Anschließend gut abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**