

Rezept der Woche



Topinamburchips

Einfach zum sofort Naschen! Oder mit einem Knobi-Dip genießen oder als Topping auf der Topinambur-Suppe.

ZUTATEN (4 Portionen)

- 8 große Knollen Topinambur
- 1-2 EL Olivenöl
- Curry mild (ansonsten ohne Pfeffer ☺)
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Topinambur gut waschen und dunkle Stellen

abschneiden. Die Knollen in feine! Scheiben schneiden. Diese in einer großen Schale mit

allen Zutaten mischen und einlagig auf einem Backblech verteilen.

Die Chips im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad backen bis sie goldgelb und

knusprig sind. Auch mit Knoblauch und Rosmarin gewürzt köstlich!