

Bunte Chips

- 1 Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, am besten geht dies mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler.
- 2 Die Scheiben ca. 1 Stunde in Wasser einweichen und anschließend mit Küchenpapier oder sauberen Geschirrtüchern trocken tupfen
- 3 Das Öl auf ca. 180 Grad erhitzen. Nun die Kartoffelscheiben in kleine Portionen ca. 2 Minuten fritieren.
- 4 Nach dem Abtropfen ein 2. Mal für 1-2 Minuten fritieren. Wieder abtropfen lassen.
- 5 Zum Schluss nochmal mit Salz nach Belieben würzen.

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln z. B. [Violetta](#), [Heiderot](#) und [Linda](#)
- 1 Ltr. Öl
- Salz