

Gemüsechips mit Ras El-Hanout



Zutaten

Für 4-6 Personen

- 1 dicke Karotte
- 1 dicke Pastinake
- 1 Süsskartoffel
- 1 Rote Bete-Knolle
- 1 Vitelotte-Kartoffel (blaue Kartoffelsorte)
- 150 g Mehl
- 750 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Meersalz
- 3-4 TL Ras El-Hanout (orientalische Gewürzmischung)

Zubereitung

1. Das Gemüse schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in einem breiten Topf erhitzen.
3. Gemüsescheiben portionsweise in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, Scheiben portionsweise im heissen Öl knusprig frittieren, anschliessend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Ras El-Hanout würzen.