Bete-Chips

Zutaten für 2 Portionen:

2 - 3 Bete-Knollen
1 EL natives Olivenöl
Salz
Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Die Bete-Knollen schälen (am besten mit Gummihandschuhen) und mit einem Hobel in feine, sehr dünne Scheiben hobeln.
Die Bete-Scheiben in eine Schüssel geben, mit dem Gewürzen, Kräutern und den Olivenöl gut vermengen.
Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilt auslegen und im vorgeheizten Backofen (160°C / Umluft) für ca. 40 Minuten backen. Nach den Hälfte der Zeit die Bete-Scheiben wenden.