

Rote Beete-Chips

Im **Rahmen** der **Juleica** **Zeitraum:** 11.3. bis 18.3.2017 **Author*innen:** Sabrina, Lisa und Jonas **Personen:** Gekocht für 23 Personen

Zutaten

- Rote Beete
- Salz
- Olivenöl
- Rosmarin

Zubereitung

1. Dünne Scheiben rote Beete mit einer Raspel oder Sparschäler herstellen.
2. In Öl und Gewürzen wälzen.
3. Einschichtig auf Blechen verteilen.
4. Bei 100 °C im Ofen austrocknen lassen.



Version #2

Erstellt: 2026-05-14 08:51:04 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 08:51:59 UTC von jona