

## Zutaten

Randen, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten (und anderes Wurzelgemüse)

## Zubereitung

Ofen mit Umluft auf 80 Grad Celsius vorheizen

Gemüse schälen (Schalen können gefroren und für eine selbst gemachte Bouillon gebraucht werden)

Gemüse in feine Scheiben schneiden (mit dem Gemüsehobel oder dem Sparschäler)

Auf dem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln

Salz und Gewürz nach Belieben darüber streuen

Nun in den Ofen!

Wichtig: alle 15 Minuten leicht wenden (zusätzlich wird der Dampf aus dem Ofen gelassen)

Backzeit: ca. 2 Stunden oder bis das Gemüse knusprig ist



**Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter**  
**Michael Renfer macht Gemüsechips**

