



Dreierlei Gemüse-Chips mit Tomatensalsa

Zutaten für 2 Portionen

Für die Chips

- 2 Topinambur
- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- Jodsalz
- 1 Zweig Rosmarin
- Thymian gerebelt



Für die Tomatensalsa

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- je ¼ rote, grüne und gelbe Paprika
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 2 EL weißen Essig
- 3 EL braunen Zucker
- 2 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL Chilipulver
- Jodsalz und Pfeffer
- 1 EL Frischkäse natur
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung

Tomatensalsa

1. Die Zwiebel und die Paprikaviertel in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und Knoblauch- und Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze kurz glasig andünsten. Die Paprikawürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze ebenfalls mit anschwitzen.
2. 3 EL Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Den Essig unterrühren und dann die Dosentomaten mit dem Saft in den Topf geben. Mit Paprika- und Chilipulver nach eigenem Geschmack würzen. Alles so lange einkochen lassen, dass der Dip später nicht zu flüssig ist. Mit einer Prise Jodsalz und Pfeffer würzen abschmecken. Den Dip in einer Schale abgießen und abkühlen lassen und erst dann den Frischkäse unterrühren.



Gemüse-Chips

1. Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Chipsgemüse unter kaltem Wasser putzen und in dünne Scheiben schneiden oder mit einem Gemüsehobel fein hobeln.
3. 2 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und darin nacheinander Topinambur, Süßkartoffel und Karotten durchmischen. Die Gemüsescheiben auf dem Backblech so verteilen, dass sie nicht übereinanderliegen und mit Meersalz, Rosmarinnadeln und Thymian bestreuen.
4. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten kross ausbacken. Alle 10 bis 15 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Besonders knusprig werden die Chips, wenn die Backofentür für die letzten 10 Minuten leicht geöffnet bleibt. Dafür einen Holzlöffel oben zwischen Tür und Ofen klemmen.