



Kartoffelchips mit Thymiansalz

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	10 g
Meersalz	2 TL
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Sonnenblumenöl	500 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf

1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. In einer Küchenmaschine Salz mit Thymian fein zerkleinern, alternativ sehr fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Küchenhobel in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
2. In einem Topf Öl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Kartoffelscheiben in kleinen Portionen darin ca. 30 Sek. frittieren, bis sie an den Rändern leicht bräunen. Mit einem Sieb oder einer Schaumkelle herausheben, nebeneinander auf Küchenpapier geben und gut abtropfen lassen.
3. Chips in eine Schüssel geben und mit dem Thymian-Salz vermengen. Sofort servieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	285 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g