

Randen-Chips selbst machen

1 Schritt: Randen schälen



2. Schritt: Randen ganz fein schneiden



Ich habe die Randen mit der Zilis geschnitten, man kann aber auch einen Käseheber oder sonst etwas dergleichen nehmen. Anschliessen die feinen Scheiben **ölen und würzen** (siehe Rezept Brennnessel-Chips)

4. Schritt: Die Randen aufs Blech legen, und ab in den Ofen



Die Randen nun bei 180°C für ca. 20 min. backen

5. Schritt: Essen und Geniessen

