

# POMMES CHIP

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 30 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 25.-

Nährwert pro Rezept

630 Kcal, 25g Fett, 90 g KH

---

## Zutaten

250 g Kartoffeln (Agria)

1

auf der Aufschnittmaschine oder mit einer Scheibenraffel in die gewünschte Dicke schneiden (ca. 1 - 3 mm)

2 - 3 Min. wässern

bei 140°C ca. 1 - 2 Min. weich frittieren

30 Min. stehen lassen

bei 180°C knusprig frittieren

RedLine Gewürzmischung  
(Achtung, Chips benötigen  
50 - 100% mehr Gewürz als  
auf den Streuern angegeben)

2

Gemäss Angaben auf dem Etikett abwägen und über die Frittierten Chips geben, gut mischen

## Tip!

Nicht alle Kartoffelsorten eignen sich zum Frittieren.

Die Sorten Agria und Jelly werden besonders knusprig, andere eher nicht.

Die Kartoffeln müssen nicht unbedingt geschält werden.