

TIME2TRI Rezept-Tipp: Kürbis-Chips

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**30**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

Aber fangen wir vorne an - die Zutaten

- 1 Butternut-Kürbis
- 2 EL Öl
- Gewürze nach Geschmack (Salz, Pfeffer, Oregano, Kurkuma, Chili, ...)



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Kürbis schälen und in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden. Am besten klappt das mit einem Gemüsehobel. Dann werden auch alle Scheiben gleich dick. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 EL Öl auf eine Unterlage (z.B. Dauerbackmatte) geben und die Scheiben darin durchmischen, damit sich das Öl gleichmäßig verteilt.

Nach Belieben Gewürze drüber streuen und erneut gut mischen. Ihr volles Aroma entfalten die Gewürze natürlich frisch gemahlen.

© 2026 TIME2TRI GmbH