



CHIPS

Kürbis · Karotten · Kartoffeln



KARTOFFELN

1. Kartoffeln waschen
2. Kartoffeln in Scheiben schneiden
3. Eine Sauce mit Öl, Paprikapulver und Salz anmischen
4. Kartoffeln unter die Sauce mischen
5. Gleichmässig auf dem Blech verteilen
6. Ofen auf 200° Umluft vorheizen
7. Ca. 30 min backen
8. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
9. Geniessen?



KAROTTEN

1. Karotten waschen / schälen
2. Karotten in Scheiben schneiden
3. Sauce machen (Öl, Paprika, Salz, Thymian und Pfeffer)
4. Karotten in die Sauce geben
5. Gut mischen
6. Ofen auf 180° Umluft vorheizen
7. Karotten auf dem Blech verteilen (Gleichmässig)
8. Karotten in den Ofen schieben
9. Ofen alle 5 min öffnen damit Feuchtigkeit eindringen kann
10. 30 min ca. backen
11. Fertig!



KÜRBIS

1. Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen
2. Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden
3. Auf dem Blech verteilen
4. Öl darüber gießen und ein bisschen Salz
5. Im Backofen etwa 50 min knusprig backen
6. Den Ofen regelmässig öffnen für die Feuchtigkeit
7. Die chips wenden
8. Rausnehmen und abkühlen lassen
9. Essen!



INFORMATIONEN

Die Karotten, Kürbisse und Kartoffeln stammen alle aus einer besonderen Aktion. Auch wenn sie nicht so perfekt aussehen schmecken sie genau so gut wie alle anderen. Aus dieser Projektwoche konnten wir nicht nur Applestränge mitnehmen sondern auch waschen. Die Kartoffelchips waren unsere Favoriten und die Karottenchips waren nicht so lecker. Es war lustig die Chips zu machen auch alle zusammen in der Küche zu stehen. Am Donnerstag morgen haben wir mit dem Schnee mitgefiebert und sind weit gekommen. Das mit dem Foodwaste finden wir schrecklich deshalb versuchen wir erfolgreich alles zu verarbeiten. Es war wirklich eine tolle Woche!



Fazit: Es ist wichtig unser Essen zu schätzen, da es nicht selbstverständlich ist, es zu besitzen.

