Eachtlingchips

Dauer: Schnell

Kategorie: Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

	Erdäpfel nach Belieben
	Öl zum Frittieren
	Salz

Zubereitung

1. Eachtlinge waschen und fein schneiden oder hobeln.
2. In heißem Fett herausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Die fertigen Chips salzen.

Mit Sauerrahmdip genießen.