



GEMEINSCHAFT  
TEMPELHOF

# Winter

Jahreszeitliche Rezepte  
für unser Gemüse



## Tempelhofer Leckerbissen

### ROTE BEETE CHIPS

*4 mittelgroße Rote Beete*

*2 EL Olivenöl*

*1/2 TL Salz*

*1/4 TL Zucker*

*Je nach Geschmack: 1 TL Curry (z.B. My Thai aus dem Hofladen)*

### ZUBEREITUNG

Die Rote Beete schälen und in feine Scheiben schneiden.

Das Öl und die Gewürze zu einer Marinade mischen und die Gemüsescheiben darin wenden.

Auf einen Rost oder ein Lochblech legen und im Ofen bei 130 °C 30-40 Minuten trocknen.

Oder über mehrere Tage in einem Heizungsraum oder ähnlich warmem Raum trocknen.

Dehydrierer für Rohkostgerichte eignen sich ebenfalls.

Kann wunderbar auf Vorrat hergestellt werden und ersetzt die Kartoffelchips.  
Oder als Beilage zu Suppe oder Salat.