

## Sellerie Chips

Zubereitungszeit: 20 min

Möglich für: 1.-10. Woche

### Zutaten

½	Sellerieknolle
2EI	Rapsöl
Zimt, Vanille, Lebkuchengewürz	Nach Belieben

### Zubereitung

1. Ofen auf 200° Grad Grillstufe vorheizen
2. Die Sellerieknolle vom Grün befreien und schälen
3. Nun die Sellerieknolle in dünne Chips-Scheiben schneiden oder über eine Reibe ziehen
4. Die Backbleche mit Backpapier auslegen und mit je 1EI Rapsöl bepinseln bis das ganze Blech dünn ausgestrichen ist
5. Die Selleriescheiben nebeneinander auf das Blech legen, so dass sie sich nicht berühren, sonst werden sie an den Stellen nicht kross
6. Nach Belieben mit Salz und weiteren Gewürzen bestreuen
7. Ab in den Ofen bei 200° Grad Grillstufe für ca. 15min bis sie kross sind, backen

## Tipp

- Als Proteinquelle eignet sich hier ein Dip aus Joghurt, Skyr oder Hüttenkäse mit Gewürzen deiner Wahl (Je nach Snackanzahl in deinem Plan)