

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Karottenchips mit Schnittlauchdip**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)**

### Zubereitung

- Backofen auf 220 °C vorheizen
- Karotten schälen und die beiden Enden abschneiden
- Karotten ganz dünn hobeln
- In einer Schüssel die Karottenchips mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika marinieren
- Die Karottenchips auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Backofen ca. 10 Minuten backen
- Magerquark, Rahmquark und Senf miteinander vermischen
- Schnittlauch fein schneiden und zum Quarkdip dazugeben
- Den Schnittlauch-Quark-Dip nach Belieben abschmecken
- Die Chips aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen
- Zusammen mit dem Dip servieren

### Zutaten

4	<i>grosse Karotten</i>
100 g	<i>Magerquark</i>
50 g	<i>Rahmquark</i>
1 TL	<i>Senf</i>
½ Bund	<i>Schnittlauch</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Paprika</i>
	<i>Olivenöl</i>