



## PASTA CHIPS CHEESE OREGANO STYLE MIT SATSEBELI DIP



Diesen Trend wollte ich unbedingt ausprobieren. Nudeln als Chips sind ein leckerer Snack der schnell und einfach selbst gemacht werden kann. Ich habe mich in diesem Rezept für eine Käse Oregano Variante mit einem Tomaten Dip entschieden. Die Nudeln könnt ihr frisch kochen oder wenn mal was übrig bleibt die Reste verwerten. Bei der Auswahl der Gewürze sind eurer Kreativität aber keine Grenzen gesetzt. Ihr findet auf meinem Blog und in meiner App noch weitere Varianten und Dips.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

### VORBEREITUNG

Koche die Nudeln in Salzwasser al dente (bissfest), schütte das Nudelwasser ab und lasse sie auf einem Blech abkühlen. Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor.

### PASTA CHIPS

Vermische die Nudeln mit dem Öl, dem Käse und den Gewürzen und verteile sie auf 1-2 mit Backfolie belegten Lochblechen. Achte darauf, dass die Nudeln nicht aufeinander liegen. Backe sie im vorheizten Ofen für 20-25 Minuten bis sie knusprig sind, nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

### SATSEBELI

Schäle die Schalotte und Knoblauchzehe und schneide sie in grobe Stücke. Püriere alle Zutaten in einem Mixer. Serviere den Dip zu den Pasta Chips. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### PASTA CHIPS:

- 225 g** Nudeln
- 5 EL** Olivenöl
- 100 g** Parmesan (gerieben)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 EL** Oregano

### SATSEBELI:

- 1** Schalotte
- ½** Knoblauchzehe
- 200 g** Tomaten
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Oregano
- 4** Petersilie