



REZEPT DER WOCHE

Grünkohl-Chips

Zutaten

1 Bund Grünkohl
etwas Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Grünkohl waschen und gut abtrocknen.
Stiele bis oben hin von den Blättern entfernen.
Grünkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden.
Grünkohl in eine Schüssel geben, einen Schuss Öl hinzufügen und gut an den Blättern verteilen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die marinierten Blätter auf einem Backblech verteilen.
Die Chips ca. 8 Min. bei 200 Grad backen.
Nach kurzem Abkühlen gleich genießen oder in eine geschlossene Tüte füllen (dort bleiben sie länger knusprig).

Guten Appetit!