KNUSPER KNUSPER GRÜNKOHLCHIPS

Schwierigkeit: einfach / ca. 50 Min. Arbeitszeit

Wer kann die Finger auch nicht von der Chipstüte lassen? Wir haben eine leckere Alternative zum Selbermachen - Grünkohlchips. So einfach, so lecker!

ZUTATEN

ca. Für eine große Schüssel

1 Bd	Grünkohl
2 EL	Olivenöl
2 TL	Salz
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Agavendicksaft
1 Prise	Chilipulver, Currypulver oder andere Gewürze

ZUBEREITUNG

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Grünkohl von den Stielen lösen, waschen und trocken tupfen. Die dicken Mittelstiele der einzelnen Blätter werden nicht verwendet. Die Blätter in grobe Stücke reißen und auf das Backblech legen.

Olivenöl mit Salz, Zitronensaft und Agavendicksaft mischen, über den Grünkohl geben und kurz mit den Händen unter den Grünkohl mischen.

Den marinierten Grünkohl 30 bis 40 Minuten im Ofen knusprig backen. Am besten gleich essen.

Kommt gut ins neue Jahr!