KOHLRABIBLATT-CHIPS

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Chips aus Kohlrabi, genauer gesagt aus den Blättern des Kohlrabi. Das klingt ungewöhnlich, schmeckt aber sehr lecker und geht ganz schnell. Hier geht es zum Rezept.

ZUTATEN

ca. Für 2 Personen

Stück	Kohlrabiblätter (klappt auch mit Brokkoli, Blumenkohl u.a.)
Etwas	Olivenöl
Etwas	Salz
	Gewürze nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Blätter von den Rippen befreien und in Stücke zerreissen. Mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei 120 Grad im Ofen (Umluft) rund 20 Minuten knusprig trocknen. Auf die Plätze, fetig, knuspern!