



Federkohl-Chips

Quelle: Saisonküche (www.saison.ch)

LEVEL einfach / **PERSONEN** 4 /

ZEITBEDARF 40 Min. / **VEGI**

Zutaten:

- 250 g Federkohl (Grünkohl, Kale)
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- ½ EL Meersalz

Zubereitung:

- Kohl waschen, die Blätter vom Strunk lösen, Blattstiele entfernen.
- Das Grün in mundgerechte Stücke schneiden und trocken tupfen.
- Kohl in eine Schüssel geben, Olivenöl dazugeben und Salz darüberstreuen. Mit den Händen gut mischen.
- Backofen auf 120 Grad Umluft.
- Kohl auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten trocknen lassen. Einmal vorsichtig wenden. Ofentüre mit einer Kelle leicht offen halten.
- Die Chips herausnehmen, abkühlen lassen, auf ein Servierplatte geben und als Snack zu einem fruchtigen Weisswein geniessen.