

Rezept der Woche
Grünkohl-Chips



200 g Grünkohl	Blätter vom harten Stiel zupfen und mit
Etwas Olivenöl	und
1 Prise Meersalz	vermengen.

Den Ofen auch 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Die Blätter auf einem mit Backpapier belegten Ofengitter so ausbreiten, dass nichts übereinander liegt. Evtl. 2 Bleche nacheinander backen. Auf mittlerer Schiene knusprig backen, einen Kochlöffel oder ähnliches zwischen die Ofentür klemmen, damit die Luft entweichen kann. Die zarten Blätter werden ziemlich schnell knusprig, in ca. 2 - 5 Minuten. Daher am besten dabei bleiben, sonst verbrennen sie schnell.

Kurz abkühlen lassen und als Snack oder Topping für Suppe und Salat genießen!