

Wirsingkohl-Chips



Zutaten für 2 Personen

5 Wirsingkohlblätter
1 EL Olivenöl
½ TL Meersalz
½ TL Chiliflocken

Den Ofen auf 100°C Umluft vorheizen. Die Wirsingblätter zunächst waschen und trockentupfen. Im Anschluss die dickeren Rippen der Blätter herausschneiden und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Wirsingblätter nun in einer Schüssel mit Olivenöl, Meersalz und Chiliflocken vermengen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Dabei darauf achten, dass die Blätter einzeln liegen und nicht aneinanderkleben. Nun die Blätter für ca. 30-40 Minuten backen und alle 10 Minuten wenden, damit sie schön knusprig werden.

Am besten schmecken die Wirsingkohl-Chips frisch nach der Zubereitung.

Guten Appetit!