

# Federkohl-Chips

## Zutaten:

Federkohl  
Öl, Gewürze



## mögliche Zubereitung:

- Ev. Federkohl waschen, und trocknen.
- Strunk abschneiden und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.
- In einer Schüssel Öl und Gewürze mischen, den Federkohl darin mischen, wie ein Salat.
- Die marinierten Stücke auf einem mit Backpapier belegten Backpapier verteilen (nur eine Lage).
- Bei 150 Grad im Backofen ca. 15 Minuten trocknen. Damit der Dampf entweichen kann, klemmt man am Besten eine Kelle zwischen die Backofentür, damit diese nicht ganz schliesst.
- Die Chips sind fertig, wenn sie leicht gebräunt und knusprig sind.