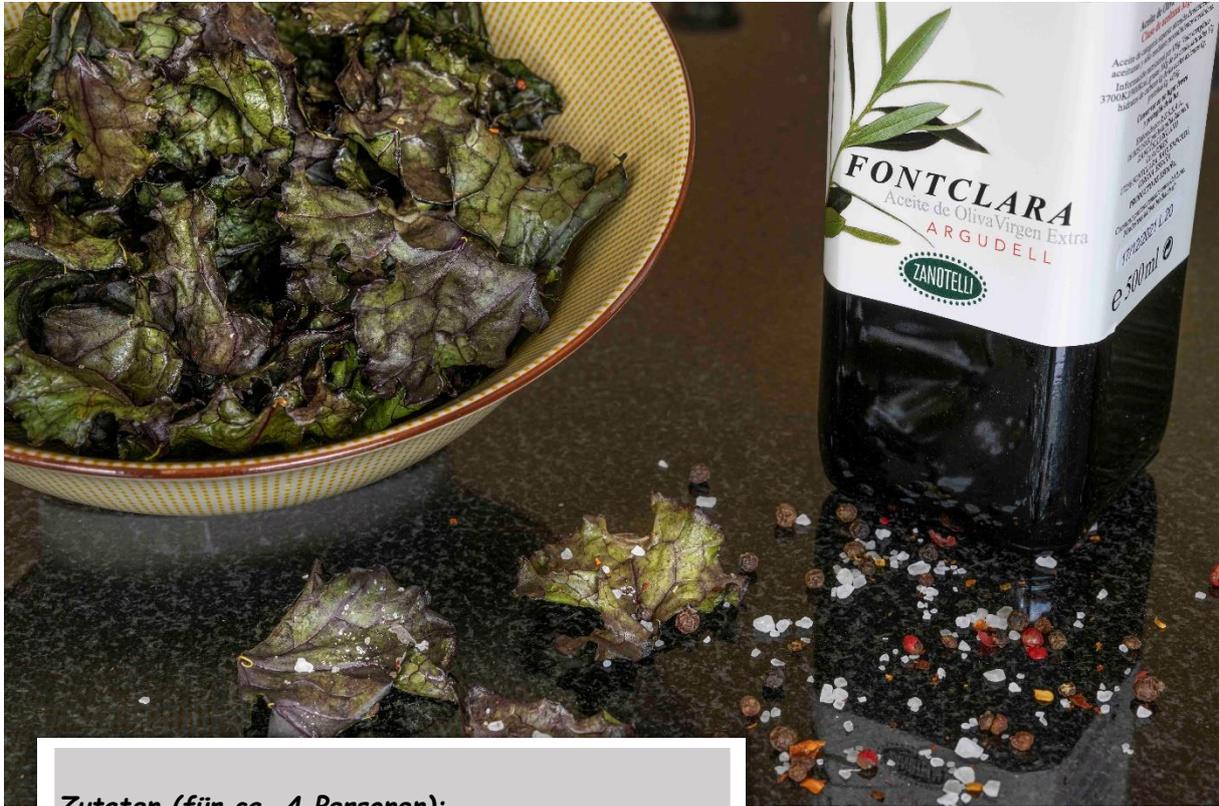


Federkohl Chips - die gesunde Apéro-Snack Alternative



Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 6 - 8 Blätter Federkohl
- 1-2 Esslöffel Olivenöl (z.B. Fontclara Argudell)
- Grobkörniges Salz (Mühle)
- Gemahlene Chilischoten (oder Pfeffer)

Zubereitung:

- Federkohlblätter gut waschen und trockentupfen
- Blattstiel und Mittelrippe entfernen (entlang der Mittelrippe abschneiden/-zupfen)
- Blätter in kleinere Stücke teilen
- In eine Schüssel geben, mit Öl, Salz und Chili (Pfeffer) mischen
- Stücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (die Stücke sollten sich nicht berühren)
- Ofen auf 130 Grad vorheizen (Umluft) und ca. 13 Minuten backen bis die Chips trocken und knusprig sind.