

Zutaten


250 g Federkohl
2 EL Rapsöl
1/2 TL Salz, Pfeffer oder
1 TL Chilli

Paprikapulver nach
Belieben

Zubereitung

Ofen auf 130°C vorheizen.
Federkohlblätter vom harten
Strunk trennen und die Blätter
in Chips-Grösse zurechtzupfen.

Blätter waschen und gründlich
trocken schleudern.
In einer Schüssel Rapsöl mit
Gewürzen mischen, die Feder-
kohlblätter dazu geben und alles
mit den Händen gut vermischen.



Federkohlblätter nicht zu eng
aneinander auf dem
vorbereiteten Blech verteilen
und ca. 20 Minuten im Ofen ba-
cken.

Wichtig: Während der Backzeit
Ofentür ca. alle 5 Minuten kurz
öffnen, damit die Feuchtigkeit
entweichen kann.

Chips abkühlen lassen.
Nach Belieben nachsalzen und
geniessen.