**Kochen**

**Melina Ebert** **Montag, den 16.01.2023**

**Grünkohlchips** **Für ein Backblech**

**Zutaten**
200 g Grünkohlblätter (vom Strunk gezupft, trocken)
½ TL Salz
1,5 EL Olivenöl
Pfeffer
Weitere Gewürze nach Wahl

**Zubereitung:**
**1.** Die vom Strunk entfernten Grünkohlblätter in chipsgroße Stücke reißen. Die Grünkohlblätter sollten möglichst trocken sein.
2. Die Grünkohlblätter in einer Schüssel mit Öl, Salz, Pfeffer sowie weiteren Gewürzen nach Wahl mischen und auf ein Backblech geben.
3. Bei 180°C 12-15 Minuten backen, dabei alle 5 Minuten den Backofen öffnen, um Dampf abzulassen und die Chips zu wenden.
4. Am besten schmecken die Chips direkt aus dem Ofen.