		M		
				Á
200				
	1			
-		-	© Marion	Kindl

Dauer: Schnell
Kategorie: Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Marion Kindl

Zutaten	
	Grünkohl
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

- 1. Grünkohlblätter mit zwei Fingern vom Stiel abstreifen und in mundgerechte Stücke teilen.
- 2. Olivenöl mit Salz mischen und die Grünkohlblätter damit leicht benetzen.
- 3. Auf einem Blech mit Papier großzügig verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei circa 130° C 30 min knusprig backen.

4.	Zwischendurch immer wieder wenden.
TIPP:	Die Chips passen auch perfekt als vitaminreiche Garnierung auf Suppen oder als pfiffiges Obendrüber für Salate.
	Die einps passen aden perrekt als vitammelene Garmerang auf Suppen oder als prinnges Oberlaraber für Salate.