



Kohlrabiblatt-Chips

Schwierigkeit „einfach“, ca. 30 Min. Arbeitszeit

ca. Für 2 Personen

Zutaten

Stück	Kohlrabiblätter (klappt auch mit Brokkoli, Blumenkohl u.a.)
Etwas	Olivenöl
Etwas	Salz
	Gewürze nach Belieben

Zubereitung

Die Blätter von den Rippen befreien und in Stücke zerreißen. Mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei 120 Grad im Ofen (Umluft) rund 20 Minuten knusprig trocknen. Auf die Plätze, fetig, knuspern!
