

KOHLRABIBLATT CHIPS AUS DEM OFEN



Kohlrabiblätter

Olivenöl oder gutes Rapsöl

Salz

Backpapier

Angelehnt an ein Rezept von
Esther Kern (Leaf-to Root)

Die Blätter von den Blattrippen lösen und in Stücke zupfen. Mit etwas Salz und Öl marinieren, entweder von Hand in einer Schüssel oder mit einer Holzgabel umrühren. Wichtig ist, dass am Schluss das ganze Blatt mit einem dünnen Ölfilm bedeckt ist.

Die marinierten Blätter auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Blech platzieren, so, dass sich die Stücke nicht berühren.

Bei 130 Grad Umluft rund 20 Minuten backen. Es geht auch ohne Umluft, dann evtl. einfach mal das Blech drehen. Wie lange es dauert ist von der Dicke der Blätter und dem Ofen abhängig. Also idealerweise prüft man hin und wieder, ob die Chips schon knusprig sind.