

# KOHLBLATTCHIPS

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

## Zutaten

Kohlrabi-, Wirsing-, oder

Grünkohlblätter

Olivensöl oder gutes Rapsöl

Salz

Backpapier

## Zubereitung

- 1) Die Blätter von den Blattrippen lösen und in Stücke zupfen. Mit etwas Öl und Salz 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.
- 2) Die marinierten Blätter auf einem Blech platzieren, so dass sich die Stücke nicht berühren.
- 3) Bei 130°Grad Umluft rund 20 min backen. Ab und an muss die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen. Dafür die Ofenklappe kurz öffnen. 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.

