

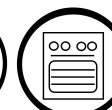
# Federkohl-Chips



Vorbereitung  
15 Minuten



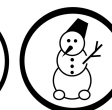
Vegi



120°  
20-25 Min



Glutenfrei



Saison im  
Winter

250g Federkohl  
ohne Stiel

Federkohl waschen und von den Stielen befreien. Wir brauchen nur die Blätter. Diese in ca. "Fünfliber" grosse Stücke zupfen.

1TL Salz  
2EL Olivenöl  
2EL Agavensirup

Blätter zusammen mit Salz, Olivenöl und Agavensirup in einer Schüssel gut mischen.

Chili Pulver

Ein Kuchenblech mit Backpapier auskleiden und die marinierten Federkohl Blätter regelmässig auf das Blech verteilen. Mit wenig Chili Pulver bestreuen.

Im Backofen in der Mitte bei 120° ca 20 Minuten knusperig trocknen. Dabei mit einer Kelle die Backofentüre leicht offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Wenn nötig die Chips bei Halbzeit wenden.

Die Chips lassen sich gut einige Tage trocken gelagert halten.

Beliebig mit Cranbeeries und oder Cashwnüssen ergänzen.

