



BASF

We create chemistry

Grünkohlchips



60 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 500 g Grünkohl
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- ½ TL Chiliflocken

Zubereitung

- 1) Grünkohl gründlich waschen, dicke Blattrippen herausschneiden, klein schneiden und trocknen.
- 2) Diesen in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Chiliflocken gründlich vermischen.
- 3) Chips auf den Backblechen verteilen, unbedingt darauf achten, dass sie sich nicht überlappen und etwas Platz zwischen den Chips ist.
- 4) Den Grünkohl bei 100 °C Umluft im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Hierbei mit einem Holzlöffel die Ofentür einen Spalt geöffnet halten, sodass der dabei entstehende Dampf entweichen kann.
- 5) Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
- 6) Die Grünkohlchips für 15 Minuten auskühlen lassen. Sie werden krosser, nachdem sie abgekühlt sind.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Kohlgemüse eignet sich grundsätzlich hervorragend für die Zubereitung knuspriger Snacks. Probieren Sie es daher auch mal mit Wirsing.

