

## Grünkohlchips

### Zutaten (für ein Blech):

6-8 große Grünkohlblätter

2-3 Prisen Kräutersalz

3-4 EL Rapsöl

### So geht's:

Den Grünkohl in kleine Stücke zupfen (der harte Stiel bleibt am Ende übrig). Die klein gezupften Blätter in eine große Schüssel geben und Rapsöl dazugeben.

Danach alles gut vermischen, sodass alle Blätter mit Öl ummantelt sind.

Die Chips auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und das Kräutersalz gut über den Grünkohlchips verteilen. Dann bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 10 Min in den Backofen geben, bis die Chips kross sind.

Guten Appetit!