Knusprige Grünkohlchips

30—50 Min

Zubereitung

1. Grünkohl vorsichtig abziehen, Stiele entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Grünkohl gründlich waschen und anschließend trocknen lassen.
2. Den Grünkohl in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen.
3. Danach auf mehrere Backbleche verteilen und mit gemahlenem Curcuma bestreuen.
4. Ofen auf 120 °C Grad vorheizen und bei etwas offener Ofentür 20-30 Minuten backen. Abkühlen lassen und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Ganzer Grünkohl
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Curcuma gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob