



# 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

