

# Federkohl-Chips

100-mal besser!



**10 Min**

Aktive Zeit



**35 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

### Mengenangaben

250g Federkohl, in Stücke gezupft

2 EL Rapsöl

2 TL grobes Salz

### WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Backpapier für die Bleche

## Und so wird's gemacht

### 1 von 2

#### ZUBEREITEN

Federkohl kalt abspülen, gut trocknen, mit Öl und Salz mischen, locker auf zwei vorbereitete Bleche verteilen.

---

### 2 von 2

#### BACKEN

Im auf 120 °C (Heiss-/Umluft) vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen, dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Chips herausnehmen, auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Kann als Apéro oder zu Risotto serviert werden.