

Advent bei Bosshard



Federkohl-Chips

Zubereiten: 5 Minuten

Snack für 4 Personen

Trocknen: 60 Minuten

Zutaten:

200 g Federkohlblätter, in mundgerechten Stücken

2 EL Rapsöl

Salz

wenig Currypulver

Zubereitung:

1. Federkohl mit Öl, Salz und Curry mischen.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten, leicht geöffneten Ofens ca. 1 Stunde knusprig trocknen. Während der Trocknungszeit 1-2 Mal wenden.