



# Federkohl-Chips

Rezept des Monats | Dezember

## Zutaten

500 g	Federkohl
1x	Sesamöl
1x	Meersalz bevorzugt feinflockig (Maldon)

## Zubereitung

Backofen auf 115 °C Ober- und Unterhitze vorheizen (bei Umluft bleiben die Chips nicht auf dem Backblech).

Federkohl in ca. 6-8 cm grossen Stücke vom Stiel abzupfen. Gut waschen und am besten mit einer Salat-Schleuder möglichst trockenschleudern. Je mehr Feuchtigkeit beim Schleudern entzogen wird, desto schneller trocknen die Chips im Ofen!

Den Federkohl mit etwas Sesamöl und Meersalz gut mischen und sanft verreiben.

Den Federkohl möglichst lose auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen und im Ofen mit offenem Dampfzug (einfach die Backofentür leicht offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann) ca. 20-35 Min. trocknen lassen. Zwischendurch kontrollieren, ob es noch feuchte Stellen an den Chips hat.

Zum Apéro oder einfach zwischendurch snacken 🍷

Weitere Gratis-Rezepte auf → [ll-kitchen.ch/blog](https://ll-kitchen.ch/blog)