

FEDERKOHL CHIPS *sie sind leckerer als sie aussehen!*

Man braucht

- Federkohl (z.B. 270g)
- Olivenöl (z.B. 4 EL)
- Salz (z.B. 1 Prise)
- Zitronensaft (z.B. 1 Schnitz)



So wird's gemacht

1. Federkohl *waschen*, lange Stiele *abschneiden* und in der Salatschwinge trocken schwingen
2. Federkohl in eine *Schüssel* geben, Öl und Salz darüber geben und wer möchte auch Zitronensaft, *vermischen*
3. Alles auf ein *Backblech* (mit Backpapier) verteilen und in den vorgeheizten Ofen (*120 Grad*) schieben. Etwa *30min* backen, nach 15min einmal wenden.

Achtung: *Ofentür* mit einer Kochkelle einen Spalt *offen* halten, so werden die Chips knusprig.

4. Rausnehmen, abkühlen, geniessen!



...mmmmmm en Guetä!