



FEDERKOHL-CHIPS

Als Snack zwischendurch, als Suppen-Topping oder zum Apéro

250g Federkohl

3 EL Olivenöl
1 EL Erdnussbutter
1 TL Paprikapulver
½ TL Salz
Pfeffer

Waschen und in Stücke zupfen (schneiden), gut trocknen (schleudern).
Alle Zutaten gut verrühren und in einer Schüssel mit dem Federkohl mischen.

Danach auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech verteilen und im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen. Alle 5 Minuten die Türe öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Die Chips sind fertig, wenn sie eine bräunliche Färbung haben.

