



Es hat eine ganze Weile gedauert, bis wir die perfekte Zubereitung für Grünkohlchips ausgetüftelt haben. Der Trick besteht darin, so haben wir herausgefunden, die Stücke schön langsam zu backen und dafür zu sorgen, dass sie weit auseinanderliegen, damit sie gut dörren und nicht gedämpft werden. Bei unserer Suche nach der leckersten Würzmischung haben wir viele Kombinationen ausprobiert, und diese Chili-Paprika-Mischung hat sich als unser Favorit erwiesen. Aber experimentieren Sie ruhig selbst und durchstöbern Sie Ihr Gewürzregal! Grünkohlchips sind, insbesondere zusammen mit unserem Salzigen Cajun-Blumenkohl (Seite 122) eine tolle Knabberei, wenn Sie Freunde zu Besuch haben.

PIKANTE KOKOS-GRÜNKOHLCHIPS

FÜR 1 BACKBLECH

2 TL Kokosöl
200 g Grünkohl,
dicke Stiele
entfernt
1 kleine Prise
Chilipulver oder
Cayennepfeffer
1 TL mildes
geräuchertes
Paprikapulver
½ TL Meersalz

- 1 Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Kokosöl daraufgeben, im Ofen zerlassen und heiß werden lassen.
- 2 Den Grünkohl waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen (je trockener der Grünkohl ist, desto knuspriger werden die Chips).
- 3 Die Grünkohlblätter in mundgerechte Stücke zupfen.
- 4 Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen. Die Grünkohlstücke mit den restlichen Zutaten daraufgeben und mit einer Küchenzange oder zwei Gabeln sorgfältig vermengen, bis die Grünkohlstücke gleichmäßig mit Fett und Gewürzen überzogen sind.
- 5 Die Grünkohlstücke gleichmäßig mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen (es ist wichtig, dass die Grünkohlstücke nicht überlappen) und im heißen Ofen 25 Minuten dörren.
- 6 Die Grünkohlstücke beobachten und aus dem Ofen nehmen, sobald sich die Ränder braun verfärben. Etwa 3 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, damit sie noch knuspriger werden. Dann servieren.