

## Kalechips: Würzige Grünkohlchips

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Std.

NIVEAU



Grünkohlblätter waschen und trocknen und in große Stücke reißen. Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden und mit restlichen Zutaten im Food Processor zu einer Marinade pürieren.

- 2 -

Grünkohlchips mit der Marinade vermischen und gleichmäßig im Dörrautomaten verteilen. Bei 50 °C ca. 8-10 Stunden trocknen lassen.

### Zutaten für 4 Portionen

6 Grünkohlblätter  
1 rote Paprika  
150 g Cashewkerne  
4 Esslöffel Olivenöl  
4 Zweig(e) Thymian  
2 Teelöffel Salz  
2 Teelöffel getrocknetes Zwiebelpulver  
1 Teelöffel getrocknetes Knoblauchpulver  
1 Teelöffel Cayennepfeffer  
1/2 Teelöffel Tabasco

### Besonderes Zubehör

Dörrautomat  
Food Processor

Super gesund und dank Dörrautomat auch super knusprig: Grünkohlchips werden mit dieser Marinade wirklich jeden Skeptiker überzeugen! Cayennepfeffer und Tabasco heizen ihnen ordentlich ein - bye bye Kartoffelchips!

- 1 -