

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 -