

Kale-Chips von Sidi

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 400 g Chinakohl | Federkohl! Zuerst den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Kale (Federkohl) gründlich waschen und in kleine Stücke zupfen. |
| 4.0 cl Sesamöl | 4 EL Kokosöl, flüssig. |
| * 5 g Salz | Meersalz |
| 4.0 g Chilischoten | Chilipulver - 4 Prisen! Mit dem Kokosöl, Meersalz und Chilipulver in eine Schüssel geben und vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Zum Servieren die Suppe mit den Kalechips anrichten. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g