



Grünkohl-Chips

Fertig in
35 min

Schwierigkeit
Einfach

Grünkohl geröstet im Ofen mit Öl und Knoblauch

400g Grünkohl

1 Knoblauchzehe

Öl

Gewürze: Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker

Schmeckt besonders gut zu: Kartoffeln, Gemüsebratling

Zubereitung

Den Grünkohl in grobe Scheiben schneiden. Danach den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides zusammen in einer Schüssel mit Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker vermengen. Alles auf ein Blech geben und bei 180°C ca. 20 min im Ofen backen bis der Grünkohl schön dunkel und kross ist. Schmeckt besonders gut zu Kartoffeln, Fisch oder Gemüsebratlingen.