

# Gegrillte Grünkohl-Chips

## Zutaten:

200g Grünkohl  
2 EL Olivenöl  
Meersalz

## Zubereitung

- Den Grünkohl in kleine Stücke zupfen. Die dicken Strünke dabei heraus schneiden. Anschließend gut waschen und trocknen. Das Olivenöl mit dem Meersalz vermischen und die Grünkohlstücke darin wenden. So sind sie schon fertig für den Trocknungsvorgang. Bei indirekter Hitze für mindestens eine Stunde trocknen.
- Egal wo die Grünkohl-Chips jetzt getrocknet werden, mehr als 130 Grad vertragen sie nicht. Also lieber mit der Temperatur etwas runter und dafür länger trocknen. Das kann bis zu einer Stunde dauern. Viel Spaß beim genussvollen Knabbern.