

AUS DER KOCHSHOW IM KRIMI

Grünkohl-Chips

Snack für 2–4 Personen · ca. 30 Minuten



Knusprig, salzig und schnell gemacht. Diese Chips kommen in „Mord zwischen Matjes und Mistelzweig“ in der TV-Kochshow auf den Tisch.

Zutaten

Für 2–4 Personen

- 200 g Grünkohlblätter
- 2 EL Oliven- oder Rapsöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Paprika edelsüß oder geräuchert
- 1 Prise Knoblauchpulver (nach Belieben)
- 2 EL fein geriebener Hartkäse (nach Belieben)

Zubereitung

- 1 Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen. Blätter von den Stielen zupfen und in mundgerechte Stücke reißen.
- 2 Kohl waschen und sehr gründlich trocken tupfen oder schleudern. Nur trockener Kohl wird knusprig.
- 3 Öl und Gewürze mit den Händen gut in die Blätter einmassieren.
- 4 Blätter einlagig auf zwei Bleche mit Backpapier verteilen, sie sollen sich nicht überlappen.
- 5 15–20 Minuten backen, nach der Hälfte wenden. Die Ofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten, damit Feuchtigkeit entweicht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Gelingt sogar Jantje. Na ja, fast.

Appetit auf mehr?

In „Mord zwischen Matjes und Mistelzweig“ ermittelt Jantje Janßen undercover in einer TV-Kochshow in Emden. Zwischen Grünkohl-Chips und Matjes wird es tödlich.