

Brennnessel Chips



Zutaten:

- ❖ 500g Brennnessel
- ❖ Etwas Salz

Zubereitung:

1. Brennnesselblätter gut waschen, abtropfen lassen und trockenschleudern. (Die Blätter mit dem Nudelholz sanft wellen, dann brechen die dünnen glasartigen Brennhaare ab)
2. Auf einem Backblech locker ausbreiten und im Ofen bei etwa 200 Grad backen. Die Blätter sind nach kurzer Zeit knusprig. Nach dem Herausnehmen leicht salzen.

Gutes Gelingen!