



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Wirsing Chips

Wirsing Chips

150 g frische Wirsingblätter

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Salz

Optional: Paprikapulver, Knoblauchpulver, Chili,
Hefeflocken

Wirsing Chips

1.

Wirsing waschen, gründlich trocknen (sonst werden sie labbrig) und die dicken Mittelrippen entfernen.

Blätter in mundgerechte Stücke reißen, in einer Schüssel mit Öl und Gewürzen gleichmäßig vermengen.

Blätter in einer Schicht in den Air Fryer Korb legen (nicht zu voll). 6-8 min. bei 150°C garen, bis sie knusprig sind. Zwischendurch einmal schütteln.