

Grünkohl-Chips mit veganer Aioli

Für zwei Personen

Für die Chips:

500 g frischer Grünkohl 100 ml eutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe 70 ml Sojamilch $\frac{1}{2}$ TL grobkörniger Senf
200 ml Speiseöl 100 ml Olivenöl $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Den Backofen auf 160 Umluft vorheizen.

Grünkohl gründlich waschen und in Chipsgröße zerrupfen. Dabei den Strunk entfernen. Grünkohl trocken tupfen, damit er im Ofen schön knusprig wird. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit Öl benetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig einmassieren, damit sich alles gut verteilt. Anschließend für ca. 10-15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und in einem Topf mit Olivenöl erhitzen und ausbacken. Dadurch wird der Knoblauch milder.

Sojamilch, Senf und Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß, z.B. einen Messbecher, geben und mit dem Pürierstab einmal mixen. Nun unter Pürieren das Speiseöl langsam einfließen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und alles gut verrühren.

Der Grünkohl kann auch hervorragend als Topping auf einem Salat angerichtet werden.

Grünkohl aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und vegane Aioli dazu servieren.

Zora Klipp am 24. Januar 2024