Bärlauch-Chips

Die Bärlauch-Chips werden im Backrohr getrocknet. Eine einfache Rezept-Idee für die würzigen Frühlingskräuter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Bund	Bärlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Muskatnuss (gerieben)
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Chips** das Backrohr auf 175 °C vorheizen.
2. Die Bärlauch Blätter waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.
3. Aus dem Öl, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten und den Bärlauch damit würzen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Blätter darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr etwa 20-25 Minuten backen bis der Bärlauch knusprig wird. In einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Tipp

Zum Garnieren und verfeinern von Suppen oder Salate verwenden.