



## Spicy Kale-Chips mit veganer Aioli

### Zutaten

500 g frischer Grünkohl  
100 ml geschmacksneutrales Öl  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL Cayennepfeffer  
Salz, Pfeffer

### Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe  
70 ml Sojamilch  
½ TL grobkörniger Senf  
200 ml Speiseöl  
Salz, Pfeffer  
Etwas Schnittlauch

### Zubereitung

Den Grünkohl gründlich waschen und in Chipsgröße zerrupfen. Dabei den Strunk entfernen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Grünkohl in eine große Schale geben und mit dem Öl und den Gewürzen vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Aioli zubereiten. Hierzu den Knoblauch schälen. Die Sojamilch, den Senf und die Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß (z.B. einen Messbecher) geben und mit dem Pürierstab einmal durchjagen. Nun unter Pürieren das Öl langsam einfließen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und alles gut verrühren.