

**Crispy Seaweed**  
**(für 2 Personen)**

Menge	Zutaten
ca 10 g	Dillisk (oder Sea Lettuce, Atlantic Nori, Sea Salad)
1 EL	Raps- oder Kokosöl
1 EL	Sesam
evtl. 1 TL	Meersalz

**Zubereitung**

1. Die Algen in Stücke schneiden, in einer Schüssel von Hand mit Öl, Sesam und Salz gut vermischen.
2. Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen und die Algen ca. 15 Min im heissen Ofen trocknen, bis sie knusprig sind. Den Ofen zwischendurch immer wieder öffnen, um die feuchte Luft entweichen zu lassen. Ofen ausschalten und die Algen im leicht geöffneten Ofen trocknen lassen.

**→ Tipp**

- Crispy Dillisk passt gut als Apéro-Snack zu einem kühlen Bier oder einem Glas trockenem Weisswein.
- Die knusprigen Algen können auch für den kleinen Hunger zwischendurch eingepackt werden!
- Zum Dippen: Sauerrahm mit wenig Algenflocken nach Wahl, Knoblauch, Kräuter, etc.