



Oliven Parmesan Chips

Oliven Parmesan Chips

200 g frisch geriebener Parmesan

1 Glas Ibero Grüne Hojiblanca Oliven in Scheiben

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin

1 Teelöffel Ibero Mojo Rojo

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Oliven Parmesan Chips

1.

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Parmesan, Oliven, Rosmarin und Mojo Rojo in einer Schüssel gut vermischen. Die Mischung als einheitliche dünne Schicht auf dem Backblech verteilen.

Für etwa 7–10 min. (kann auch mehr, je nach Dicke der Schicht) backen, bis die Chips goldbraun und knusprig sind. Abkühlen lassen und mit einem Pizzaschneider in Vierecke schneiden. Sofort servieren.