



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Parmesan Chips

Parmesan Chips

100 g frisch geriebener Parmesan

Optional: Gewürze wie Paprikapulver, Kräuter de Provence, Knoblauchpulver oder Chiliflocken

1 Dose Rinatura Kräuter Sandwich-Creme Bio

Parmesan Chips

1.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Parmesan in kleinen Häufchen (ca. 1 EL pro Häufchen) mit genügend Abstand auf einem Backblech ausgelegt mit Backpapier platzieren. Die Häufchen leicht flach drücken. Die Parmesan-Häufchen nach Belieben mit Paprikapulver, Kräutern oder Chiliflocken bestreuen.

Im Ofen ca. 5–8 min. backen, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist. Wichtig: Die Chips gegen Ende der Backzeit beobachten, da sie schnell verbrennen können. Die Chips aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann nochmal auf einem Kuchengitter komplett

auskühlen lassen.

Die Parmesan-Chips am besten mit einem Dip wie der
Kräuter Sandwich Creme genießen!