

Parmesan-Cracker



EINKAUFSZETTEL

-  **200g Parmesan**
-  **Kräuter und Gewürze (Thymian, Oregano, Paprikapulver, etc.)**
-  **Salat zum Garnieren**

ZUBEREITUNG

1. Parmesan fein reiben und in eine Schüssel geben.
2. Mit Gewürzen und Kräutern verfeinern.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Parmesan mit einem Löffel in dünnen Kreisen auf dem Backblech verteilen.
5. Im Backofen bei 180 Grad Celsius etwa fünf Minuten backen, bis der Parmesan leicht goldgelb wird.
6. Sobald die Cracker fertig sind, schnell vom Backpapier lösen und formen.
7. Hierfür zum Beispiel eine kleine Schüssel umdrehen und verwenden.
8. Mit Salat garnieren und servieren.

