



■ ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Parmesan reiben und in einer Schüssel mit Kräutern sowie Pfeffer vermengen. Esslöffelweise die Käsemischung mit reichlich Abstand auf die Backbleche verteilen und 5 bis 7 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Im Anschluss herausnehmen, Backpapier von beiden Blechen auf eine Arbeitsfläche ziehen und abkühlen lassen, damit diese schön kross werden.

■ TIPP

Statt Parmesan lässt sich auch fast jeder beliebig geriebene Käse zu diesen leckeren Käsechips verwandeln.

■ ZUTATEN

für etwa 24 Stück

150 g Parmesan
1 EL italienische Kräuter, getrocknet
1 TL schwarze Pfeffer

■ UTENSILIEN

Mittelgroße Schüssel, Feinreibe