

nahezu unmöglich, zu widerstehen (Rezept von WDR2-Koch Helmut Gote)

Parmesan-Chips

25 Stück

Zutaten

60 g Fortina oder Raclette-Käse, 75g Parmesan Käse, 2 Esslöffel Mehl, 3 Zweige frischer Thymian oder Rosmarin, getrocknete eingelegte Tomaten



Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen
2. beide Käse sehr fein reiben (geht am besten, wenn der Käse vorher im Tiefkühlfach gefroren wurde)
3. Kräuter sehr fein hacken - sehr fein!
4. die beiden Käse mit Kräutern und Mehl gut vermischen
5. das Backblech mit Backpapier auslegen
6. eine etwa 4cm große Plätzchenform als Begrenzung nehmen und in diese mit dem Teelöffel etwa 4mm hoch die Mischung geben und leicht andrücken
7. das ganze so oft wiederholen, bis die Masse komplett auf dem Blech verteilt ist - etwa 1cm Abstand zum nächsten Chip einhalten
8. jetzt das Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen geben und bei 220°C etwa 5 Minuten backen, bis die Ränder anfangen braun zu werden
9. das Blech rausholen und 1 Minute abkühlen lassen
10. dann die Chips wenden und nochmals etwa 3 Minuten im Ofen fertig backen
11. die Chips herausnehmen und nach einer Minute vom Backpapier nehmen und nach Laune anrichten

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

getrocknete Tomaten, Oliven,