

Parmesanchips

Es mag vielleicht komisch klingen, aber ich pflege eine sehr innige Beziehung zu Parmesankäse. Dieser Käse hat definitiv einen wichtigen Teil in meiner Küche eingenommen. Parmesankäse ist garantiert immer in meinem Kühlschrank zu finden und ist ständig im Einsatz! Ich finde, es kann jedem noch so langweiligen Gericht die nötige Würze verleihen, die es zu einem Knüller braucht. Und das weiß ich sehr zu schätzen. Flynn im Übrigen auch. Er isst nämlich für sein Leben gern Nudeln mit Butter und Parmesankäse. Das belegt auch unmittelbar meine vorher genannte Theorie. Denn was bitte ist schon spannend an Nudeln mit Butter?! Aber Nudeln mit Butter UND Parmesan – das ist schon wieder eine ganz andere Nummer. Und wenn man mal ganz wild sein möchte, völlig verrückt und gewagt, dann serviert man den Parmesankäse ausnahmsweise nicht gerieben oder gehobelt. Nein! Man serviert ihn in Form von Chips. Sieht nicht nur schön aus, sondern macht auch noch Spaß zu essen!

Zutaten für 8 Chips

- 100 gr - Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad, Ober-Unterhitze, vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Parmesankäse auf 8 gleichmäßig große Häufchen verteilen.
3. Für ca. 7-8 Minuten im Backofen backen.
4. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf einem Küchenpapier das Fett abtropfen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia