



Parmesan-chips

250 gr. geriebenen Parmesan

(frisch selbst gerieben ist eindeutig leckerer) mischen mit

1 TL Mehl

und ggf. bis zu

2 EL Sesamsamen

(hier kann man auch mit anderen Zutaten experimentieren).

Mithilfe einer runden Ausstechform (ca. 8 cm Durchmesser) auf Backpapier verteilen (ca. 1 EL jeweils), ein wenig plattdrücken.

Bei 200° ca. 6-8 min. im Backofen backen.

Achtung: Nicht zu dunkel werden lassen, dann wird der Parmesan bitter...

Viel Arbeit, weil man immer dabei bleiben und aufpassen muß. Und dann sind sie ratzfat weg.