

Parmesankracker mit Kräutern

Zutaten (für etwa 15 Stück):

- 100 g Parmesan
- 1 TL getrocknete Kräuter der Provence
- alternativ: italienische Kräuter

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Parmesan reiben und mit den getrockneten Kräutern der Provence gut vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit einem Esslöffel etwa 15 kleine Häufchen der Parmesanmasse auf das Backblech setzen - nicht zu eng beieinander. Die Häufchen mit dem Löffelrücken etwas flach drücken.

Anschließend auf der mittleren Schiene in 7-9 Minuten goldgelb backen. Die Kracker sind gut, wenn der Rand beginnt zu bräunen und die Mitte noch goldgelb ist. Das Blech mindestens 10 Minuten abkühlen lassen, danach lassen sich die Kracker leicht vom Papier ablösen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen