

Rezept

Chili-Oliven-Cracker

Ein Rezept von Chili-Oliven-Cracker, am 29.04.2024

Zutaten

16 schwarze Oliven (ohne Stein)

3 getrocknete Chilischoten

Salz

125 g kalte Butter

2 Zweige Rosmarin

180 g Mehl

70 g frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 65 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180° vorheizen. Oliven trocken tupfen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Chilischoten halbieren, Kerne entfernen, die Schoten mit einem Messer hacken oder im Mörser grob mahlen.
- 2. Das Mehl mit 2 Prisen Salz und Parmesan mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit Oliven, Rosmarin und Chili zügig unter das Mehl mischen und alles zu einem Teig verkneten.
- 3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 3 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen (oder den Teig in Rechtecke schneiden). Mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 10 15 Min. hellbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.