

Rezept

Feurige Chili-Oliven-Cracker

Ein Rezept von Feurige Chili-Oliven-Cracker, am 17.04.2024

Zutaten

16 schwarze Oliven (ohne Stein)	2 Zweige Rosmarin
3 getrocknete Chilischoten	180 g Mehl
2 Prisen Salz	70 g frisch geriebener Parmesan
125 g kalte Butter	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Oliven trocken tupfen und fein hacken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Chilischoten halbieren, die Kerne ausschütteln, dann die Schoten mit einem Messer hacken oder im Mörser grob zermahlen.
2. Das Mehl mit Salz und Parmesan mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit Oliven, Rosmarin und Chili zügig unter Mehl arbeiten 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 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. Besonders fein: Cracker 3 Tage in einer Dose durchziehen lassen. Sie schmecken zu Käse oder mit einem Dip als Häppchen zum Aperitif.