Rezept

Parmesanchips

Ein Rezept von Parmesanchips, am 05.06.2025

Zutaten

200 g	Parmesan am Stück
2 EL	Speisestärke
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan reiben und mit dem Paprikapulver und der Speisestärke mischen.

2. Die Parmesan-Mischung mithilfe von zwei Löffeln in kleinen breiten Häufchen mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Die Häufchen mit dem Löffelrücken etwas flach drücken und im Backofen (Mitte) in 4-6 Min. goldbraun und knusprig backen. Die Parmesanchips vom Blech nehmen und auskühlen lassen.