

## **Parmesanchips**

Das ideale Rezept, um Reste von geriebenem Parmesan zu verwerten oder auch älteren Parmesan, bevor er endgültig zu hart zum Reiben ist.

### **Zutaten:**

- Ca. 100 g Parmesan für 1 Backblech

### **Zubereitung:**

1. Ca. 100 g geriebenen Parmesan auf ein Backblech verteilen.
2. bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 5 Min. lang backen. Am besten macht man das, wenn man ohnehin etwas im Backofen zubereitet, da sich das Aufheizen für eine so kleine Menge allein kaum lohnt.

### **Tipp:**

Je nach Geschmack kann der Parmesan mit Chiliflocken, Fenchelsamen, Thymian, Rosmarin, Kümmel oder Knoblauch gewürzt werden. Passt gut als Garnitur für den Salat oder einfach so zum Knabbern.