Parmesanblätter oder Blüten

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Zum Knabbern oder als Blüte zum Füllen gedacht

Zutaten

- (Ergibt 8 - 10 Stück)
- 200 g geriebener Parmesan vom Stück
- Etwas frischen Thymian, gezupft,
- Etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Parmesan reiben und mit 1 T frischem, gehackten Thymian mischen, mit etwas Cayenne würzen.

Schritt2

Jeweils einen El der Mischung im Abstand von ca. 5 6 cm

Schritt3

auf Backtrennpapier setzen und mit einer Palette rund und möglichst flach drücken.

Schritt4

Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C , 6 - 7 min. goldbraun backen.

Schritt5

Für eine Parmesanblüte:

Schritt6

Die Blätter heiß vom Backblech nehmen und über ein kleines Glas oder eine Moccatasse stülpen, runter drücken, erkalten lassen.

Schritt7

Parmesanblätter als Knabbergebäck,

Schritt8

Vom Blech nehmen, einfach nur erkalten lassen .

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, lecker, vielseitig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesanblaetter-oder-blueten/