



# Parmesanhippen

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Zu den verschiedensten, pikanten Suppen (Aber auch zu Vielem anderen mehr) zum Knabbern

## Zutaten

- 120 g geriebener Parmesan

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den geriebenen Parmesan beliebig groß, dünn und in runden Ringen (Geht auch ohne) auf einem Backblech verteilen und bei 180° C goldgelb bräunen, backen.

### Schritt2

Vom Blech nehmen (Der Fladen muss dabei sehr heiß sein) und über einem kleinen Wasserglas oder umgedrehte Kaffeetasse oval formen, abkühlen lassen.

### Schritt3

Oder in einer beschichteten Pfanne gleichmäßig dünn ausstreuen und bei mittlerer Hitze aufs Feuer setzen.

### Schritt4

Wenn der Parmesan zu schmelzen beginnt und nach 4 - 5 min. eine goldgelbe Farbe hat, den Parmesanfladen mit einer Palette wenden.

### Schritt5

Die zweite Seite ebenfalls goldgelb backen, wie oben beschrieben weiter vorgehen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** hippen, parmesan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesanhippen/>