

Parmesankekse



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-10', 'yield' : " } });
```

Herzhaft kross, hausgemacht, einfach nur zum Knabbern oder als Beilage zu frischen Salaten

Zutaten

- 200 g Parmesan, grob vom Stück gerieben
- 1 Tl Chiliflocken
- 1 El gezupfte, gehackte Thymianblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Den Parmesan auf der Küchenreibe grob reiben und mit Chiliflocken und abgezupften Thymianblättern mischen.

Schritt2

Jeweils 1 El der Mischung im Abstand von 5 cm auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwas flach, dünn und rund drücken.

Schritt3

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der 2. Schiene, ca. 6 - 8 min. goldbraun backen Abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** Kekse, parmesan

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