Chips und Kekse mit Parmesan

Für 4 Personen

Für die Parmesan-Thymian-Chips:

100 g Parmesan	3 Stängel Thymian	

Für Parmesan-Shortbread:

55 g geröst., gehack. Mandeln	100 g kalte Butter	30 g frischen Parmesan
2 Zweige Rosmarin	1 EL ganze Fenchelsaat	125 g Mehl
1 Prise Salz	2 TL Honig	

Parmesan-Thymian-Chips:

Backofen vorheizen (220 Grad Ober-/Unterhitze). Parmesan fein reiben, Thymianblätter zupfen, alles vermengen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan-Thymian-Mix mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen auf dem Blech verteilen. Wichtig: viel Abstand lassen. Etwa 6 bis 8 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

Tipp:

Drücken Sie die noch warmen Chips an eine Flasche, um sie hübsch zu wölben. Für die Zubereitung in der Mikrowelle: Ein bis zwei Häufchen Parmesan-Thymian-Mix auf etwas Backpapier geben. Bei 800 Watt 3 bis 5 Sekunden schmelzen.

Parmesan-Shortbreads:

Mandeln und Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen.

Butter klein würfen, Parmesan reiben, Rosmarin hacken. Honig und Mehl unterheben und mit 1 Prise Salz würzen. Die gerösteten Mandeln und Fenchelsamen mit den übrigen Zutaten kurz verkneten und das Ganze zu einer Rolle formen.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, im Kühlschrank mindestens eine Stunde lang ruhen lassen. Von der Rolle etwa 1 cm dünne Taler abschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im heißen Backofen (200 Grad Ober-/Unterhitze) auf zweiter Schiene von unten etwa 8 bis 10 Minuten backen.

test Oktober 2014