



Parmesankörbchen



4 Portionen



10 min



Vorspeisen

ZUTATEN

200 g Parmesan

4 Kaffeetassen

ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 200°

Den Parmesan fein reiben und auf einem mit Backpapier belegten Blech 4 Kreise formen. Der Durchmesser sollte ungefähr 15 cm sein. Dann für 3-4 min in den Ofen geben.

Die Kreise mit einem Spachtel vorsichtig vom Papier heben, über die umgedrehten Tassen stülpen und Körbchen formen. Das sollte recht zügig gemacht werden, damit sich der Parmesan schön formen lässt.

Dann 30 min auskühlen lassen.

NOTIZEN

Die Parmesankörbchen können nach Lust und Laune gefüllt werden. Idee: Wildkräutersalat, Guacamole, gebratene Champignons und Pinienkerne.

Mit 200 g Parmesan werden die Körbchen recht löchrig. Wenn sie fester sein sollen, einfach mehr Parmesan nehmen.