



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/>