



Parmesankörbchen / Kekse

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die leckeren Körbchen zum Füllen oder als herzhaftes Knabbergebäck

Zutaten

- (Ca. 10 Stück)
- 250 g frisch geriebener Parmesan
- 1 El gehackter, frischer Thymian
- Etwas Cayenne
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Den Parmesan mit Cayenne und dem Thymian mischen.
- Etwa 1 El davon, mit genügend Abstand ,auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben, flach, dünn drücken.
- Für ca. 7 - 8 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, leicht gebräunt backen.
- Sofort vom Backtrennpapier mittels einer Palette lösen und mittig über ein kleines Glas stülpen. Zu einem Körbchen formen, auskühlen lassen.
- Diese Parmesankörbchen eignen sich gut zum Füllen z. B. mit kleinem Salaten, Gemüse oder Risotto.
- Möchte man lediglich ein herzhaftes Knabbergebäck herstellen, dann nur auskühlen lassen und danach lösen.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, kross, lecker, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesankoerbchen-kekse/>