

Rezept für die Parmesan-Schoko-Cracker

Zutaten

35 g	Parmesan, gerieben
2-3 g	Kakao Nibs, gemahlen

Zubereitung

1. Geriebenen Parmesan mit den Kakao Nibs gut vermischen.
2. Backrohr auf 180 Grad erhitzen. 1 EL Parmesan in Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, flach drücken und ca. 3 bis 4 Minuten backen.
3. Die warmen Parmesan-Schoko-Cracker über ein dünnes Nudelholz legen und auskühlen lassen. Füllen oder pur genießen.