



Käsegrissini

Man nehme:

150 g Mehl	
50 g Emmentaler	reiben
50 g Parmesan	reiben
1 Zweig Rosmarin	Nadeln vom Zweig zupfen und hacken
1 TL Backpulver	
1 Ei	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
75 g Butter	
Olivenöl	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Fleur the Sel	
außerdem:	Backofen auf 180° Umluft vorheizen

- Mehl, Backpulver, Käse, Rosmarin und etwas Pfeffer vermengen. Mit Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser zugeben. Teig in Folie wickeln und kühlstellen. Dann auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit Olivenöl bepinseln, mit Fleur de Sel bestreuen, in Streifen schneiden und auf Backpapier ca. 15-20 Minuten backen.

Übrigens: Geeignet zum Knabbern oder als Beilage zu Suppe.