

# Käsechips

mit Rosmarin



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Emmentaler  
250 g Parmesan  
1 TL Rosmarin  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. In der Zwischenzeit beide Käsesorten grob raspeln und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen.

3. Nun die Käsemischung in gleichmäßigen Portionen auf dem Backblech verteilen und für 5-6 Minuten im Ofen goldbraun backen.

4. Anschließend vollständig abkühlen lassen und behutsam vom Backpapier lösen.