



Rezan

Parmesan Cracker

Zutaten

Für die Cracker:

100 g	Parmesan, gerieben
10 g	Mandelmehl
1 EL	gemahlene Mandeln
1 EL	Kräuter der Provence
1	Ei
Etwas	Salz & Pfeffer

Zum Garnieren:

Etwas	Dill
Etwas	Räucherlachs
100 g	Frischkäse

Zubereitung

1. alle Zutaten vermengen
2. kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
3. 15 min backen bei 200C Umluft
4. Cracker abkühlen und anschließend mit Frischkäse, Lachs & Dill garnieren