

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 19.12.2022

Käsechips

Für ca. 20 Stück

Zutaten:

200 g Harzer Käse
etwas Paprikapulver,
etwas Knoblauchpulver
etwas Zwiebelpulver

Zubereitung:

1. Harzer Käse zwischen den Händen zerbröseln. Die Brösel in Häufchen auf ein mit Backpapier (Backpapier einölen!) belegtes Blech legen. Dabei ca. 6 cm Platz zwischen den Häufchen lassen.
2. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 20 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Chips noch 5 Minuten nachziehen lassen.
3. Chips aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig vom Backpapier lösen und fertig sind die kalorienarmen Käsekracherle.

Tipp: Wer möchte, streut vor dem Backen noch etwas Paprikapulver, Knoblauch- oder Zwiebelsalz unter die Häufchen, damit sie - von der Hitze geschützt – das Aroma sanft in den Käse abgeben. Durch das Backen im Ofen verliert der Käse viel Wasser, dadurch kommt das enthaltene Salz stärker zur Geltung.