



## Käsegrissini

Man nehme:

150 g Mehl + Mehl zum Bearbeiten  
50 g Emmentaler  
50 g Parmesan (oder anderen Hartkäse)  
1 Zweig Rosmarin  
1 TL Backpulver  
1 Ei  
75 g Butter  
Olivenöl  
Pfeffer  
Fleur de Sel

- Käse reiben
- Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und hacken
- Ei Trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Butter weich werden lassen
- 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 den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit Olivenöl bepinseln, mit Fleur de Sel bestreuen, in Streifen schneiden und auf Backpapier ca. 15-18 Minuten backen.

Zum Knabbern oder als kleine Beigabe zur Suppe.