



Käsegrissini

Man nehme:

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

- Mehl, Backpulver, Käse, etwas Pfeffer und Rosmarin vermengen. Eigelb und Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser zufügen. Teig in Folie wickeln und kühlstellen.
- Teig ca. 3 mm dünn rechteck-förmig ausrollen. Die Teigplatte mit Olivenöl bepinseln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. In passende Streifen schneiden und 15-20 Minuten backen.

Als Beilage zu Suppe oder Salat oder zum Knabbern...