

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 | |
| aufßerdem: | 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...