



Parmesan Chips

Parmesan chips sind ein toller Snack aber auch eine raffinierte Beilage und eine schöne Garnierung für andere Speisen. Dabei machen sie sich perfekt als Mitbringsel für jede Party oder als Snack für gemütliche Filmabende. Sie sind eine wunderbare Alternative zu den üblichen Kartoffelchips und verführen selbst die vornehmsten Gaumen. Aber Achtung - Suchtgefahr!

Zutaten:

Rosmarin
Parmesan

- 1 Rosmarin klein hacken, Parmesan reiben und beides miteinander vermengen.
- 2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Käse-Rosmarin-Mix dünn auf das Backpapier streuen und in Form bringen.
- 3 Das Backblech in den Ofen schieben und bei 180°C so lange backen, bis die Farbe der Chips schön goldgelb ist. Dann raus nehmen, auskühlen lassen und verpacken.

TIPP: Genauso lecker aber etwas dezenter schmecken die Chips mit Basilikum statt Rosmarin.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

**Blogautor: Mariola
von madame-tam-tam.
blogspot.de**

Neben dem Lieblingsjob als Mama ergreift Mariola oft die Initiative, um kreativ zu werden - ob am Küchenherd, am Schreibtisch, an der Wohnzimmerwand, im Treppenhaus oder vor der Tür. Mariola verzaubert ihre Leser mit wunderbaren kreativen Ideen und Rezepten.



Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger



Materialien:

- Stoffbändchen
- DIN A4 Papier
- Kleber
- Schere
- Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.