

Parmesan-Oregano Chips

1 Zutaten

- 150g Parmesanspäne
- 1 TL getrockneter Oregano oder andere Gewürze

2 Zubereitung

Erhitze zunächst eine beschichtete Pfanne ohne Fett und gebe die Parmesanspäne als kleine Häufchen mit einem Löffel in die heiße Pfanne. Wenn die Parmesan-Chips Goldbraun sind, kannst du sie nach Belieben mit Oregano würzen. Nach einer weiteren Minute in der Pfanne sind die Chips fertig und können zum Abkühlen auf einen Teller.

Die fertigen Chips werden dann kalt zum knabbern serviert.

Alternativ lassen sich die Chips auch klassisch mit Salz & Pfeffer würzen oder auch scharf mit Chiliflocken.