



# PARMESAN THYMIAN CRUNCH

---

## Zutaten

- 150g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- 4 EL [Thymian](#) (grob geschnitten)
- 0.5 TL [Grüner Bergpfeffer](#), gemahlen

*LaCucina*

Den Parmesan fein reiben und mit Thymian und grünem Pfeffer mischen. Dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im 160°C Grad heißen Backofen 8 Minuten knusprig goldbraun backen. Auf einem Gitter erkalten lassen und in Stücke brechen.