

Alpkäsechips



Zutaten für 4 Personen

- 200 g harter Alpkäse
- 2 EL Rosmarin
- 1 TL Chiliflocken
- Wenig schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Alpkäse grob reiben. Den Rosmarin fein hacken und zum Alpkäse geben. Die Chiliflocken und den Pfeffer dazugeben und alles gut mischen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Aus der Käsemischung flache Kreise in der gewünschten Chips-Grösse formen und auf das Blech legen.

Im Ofen bei 200 ° C ca. 6 Minuten backen. Auskühlen lassen.