



Cheese Crisps - Käsechips mit Kernen und Gewürzen

300 g Ländle Klostertaler,
fein gerieben
1 EL Kürbiskerne
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Leinsamen
1 EL schwarzer Sesam
1 TL Paprikapulver scharf
Oregano, frisch oder getrocknet
frisch gemahlener Pfeffer

Backrohr auf 200° Heißluft
vorheizen.

Kerne mischen und 2 Backble-
cke mit Backpapier auslegen
und kleine Käsehäufchen auf
das Backpapier setzen. Da-
für etwa 2/3 des geriebenen
Ländle Klostertalers verwen-
den. Die Käsehäufchen leicht
flachdrücken und mit der Kern-
mischung bestreuen.

Den restlichen Käse darauf ver-
teilen. Mit Paprika und Orega-
no bestreuen und 15-20 Minu-
ten backen.

Der Käse soll am Rand gold-
braun sein, darf aber nicht ver-
brennen. Die heißen Käsechips
mit Küchenrolle vorsichtig ab-
tupfen und auskühlen lassen.

Die Käsechips passen hervorra-
gend zu Salat.