




Parmesanplätzchen mit Ananassalsa



 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|----------|
| Eier | 1 St. |
| Parmesan | 200 g |
| Butter | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Ananas | 1 St. |
| Frühlingszwiebeln | 0.5 Bund |
| Stangensellerie | 50 g |
| Ingwer, frisch | 10 g |
| Granatapfel | 150 g |
| Limetten | 1 St. |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Knethaken

1. Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Parmesan fein reiben, Butter grob würfeln. In einer Schüssel Mehl, Butter, Eigelb und Parmesan zu einem glatten Teig verkneten, evtl. 1–2 EL kaltes Wasser hinzufügen. Teig zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Ananas schälen, Strunk und Mittelkern entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Stangensellerie waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Limette halbieren und Saft auspressen. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in Quadrate (ca. 6 x 6 cm) schneiden. Quadrate in Dreiecke halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Parmesanplätzchen aus dem Ofen nehmen und mit Ananassalsa servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Um Granatapfelkerne schnell herauszulösen, einfach den Granatapfel halbieren, mit der Schnittfläche nach unten gezeigt auf die Handfläche legen. Die Handfläche über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel auf den Granatapfel klopfen, sodass die Kerne in die Schüssel fallen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 1015 kcal

Kohlenhydrate 100 g

Eiweiß 30 g

Ballaststoffe 7 g

Fette 56 g
