

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 17.07.2025

Nudel-Chips mit Parmesan

Für 4 Portionen

Zutaten

etwas Salz
200 g Nudeln (z. B. Farfalle oder Penne)
2-3 EL Olivenöl
2 EL Parmesan, frisch gerieben
1/2 TL geräuchertes edelsüßes Paprikapulver
etwas Chilipulver (nach Belieben)
1 TL getrocknete italienische Kräuter

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. Für die Pasta-Chips in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
2. Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Inzwischen Käse, Paprikapulver, Chilipulver und Kräuter mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nudeln und 2 EL Öl in eine große Schüssel geben und sorgfältig mischen, eventuell 1 weiteren EL Öl zugeben.
Experten Tipp: Die Nudeln sollen nur mit Öl benetzt sein, deswegen weiteres Öl nur bei Bedarf zugeben.
6. Nudeln mit der Käsemischung bestreuen und am besten mit Hilfe eines Salatbestecks mischen.
7. Nudelmischung auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
8. Pasta im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 17-20 Minuten backen.
9. Die Pasta-Chips auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen, dabei werden die Chips knusprig.