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
Bio 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