

# Parmesansterne

## Zutaten (für ca. 32 Stück):

Für die Sterne:

250 g Mehl

125 g Butter

100 g Parmesan (frisch gerieben)

2 Eier

1 EL Kräuter der Provence

1/2 TL Salz

Pfeffer



## Zubereitung:

Mehl, Butter, Parmesan und Eier mit Salz, Kräutern und etwas gemahlenem Pfeffer zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5–6 mm dick ausrollen und möglichst große Sterne ausstechen (ca. 9 cm Durchmesser), da sich der Teig beim Backen noch etwas zusammenzieht.

Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 20–25 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend etwas auskühlen lassen.

Lecker schmecken die Parmesansterne mit einer Garnitur aus Frischkäse, getrockneten Tomaten, Kresse und schwarzen Oliven. Einfach zum Essen dazu stellen und jeder kann nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!