

# GRISSINI MIT GEMÜSEKRUSTE



---

**ZUTATEN:** 10 Grissini, 250 g Parmesan, ¼ Karotte, ¼ Lauch, ¼ Sellerie

**VORBEREITUNG:** Sämtliches Gemüse waschen und rüsten. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden (5mm gross). Die Würfelchen weich kochen und abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG:** Die Grissini auf ein Blech mit Backpapier auslegen, mit genügend Abstand dazwischen. Das Gemüse mit dem Parmesan mischen und auf die obere Hälfte der Grissini gut verteilen. Anschliessend im Ofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen. Sofort warm servieren.