

Würziger Lieblingsnack: Rosmarin-Parmesan-Popcorn

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
60 ml Olivenöl
1/2 Teelöffel Knoblauchsatz
schwarzer Pfeffer
100 g Popcorn-Mais
Rapsöl
25 g geriebener Parmesan

Popcorn karamellig süß? Nein, danke. Stattdessen soll der luftige Filmsnack heute mal herzhaft sein und wird daher mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und ein wenig geriebenem Parmesan gewürzt.

- 1 -

Knoblauch schälen und zerdrücken. Zusammen mit 1 Zweig Rosmarin in Olivenöl geben und bei geringer Hitze erwärmen. Knoblauchsatz und Pfeffer dazugeben und verrühren. Übrigen Rosmarin vom Zweig lösen und fein hacken.

- 2 -

Für das Popcorn soviel Öl in einen großen Topf füllen, bis der Boden knapp bedeckt ist. Die Hälfte der Maiskörner dazugeben und verrühren. Topfdeckel aufsetzen und Maiskörner ca. 3-5 Minuten aufpoppen lassen. Topf dabei leicht schütteln, damit der Mais nicht verbrennt. Popcorn sofort in eine große Schüssel füllen. Übrigen Mais auf dieselbe Weise verarbeiten.

- 3 -

Rosmarinzwig und Knoblauchzehe aus dem Olivenöl fischen und entsorgen. Popcorn mit Olivenöl gleichmäßig beträufeln und sofort vermischen. Mit Parmesan, gehacktem Rosmarin, Knoblauchsatz und Pfeffer bestreuen und servieren.