

Rosmarin-Parmesan-Popcorn

15—20 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 EL	Olivenöl
2 EL	Rapsöl
5 EL	Geriebener Parmesan
120 g	Popcornmais
1 EL	Rosmarin geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1 In einer Schüssel wird das Olivenöl mit dem gemahlenem Rosmarin und einer Prise Salz gut verrührt.

2 Im nächsten Schritt das Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen und den Popcornmais in den Topf geben. Den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Körner poppen. Sobald alle Maiskörner zu Popcorn geworden sind, das fertige Popcorn in eine Schale geben.

3 Nun wird das Rosmarinöl beigemengt und gut vermischt. Anschließend den Parmesan untermischen und warm genießen. Bei Bedarf nochmals mit einer Prise Meersalz verfeinern.