

## Parmesan Knoblauch Popcorn



Zutaten für die Popcorn:

90 g Popcornmais

50 g Parmesan, gerieben

2 Knoblauchzehen

Salz

Öl

Man bedeckt den Boden eines Topfes mit einer dünnen Schicht neutralem Öl und gibt die ungeschälten Knoblauchzehen in den Topf und erhitzt dieses. Sobald es richtig heiß ist kommt der Popcornmais in den Topf. Deckel drauf und unter mehrmaligen bewegen des Topfes solange am Herd lassen, bis die ganzen Popcornkörner aufgepoppt sind.

Nun schüttet man die noch heißen Popcorn in eine Schüssel und mischt sie mit dem Parmesan und dem Salz. Eventuell die Knoblauchzehen entfernen, oder einfach schälen und mitknabbern. Gleich noch warm genießen, so schmecken sie am Allerbesten.

