



## Rosmarin-Popcorn mit Parmesan

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

2 Portionen

---

50 g	Popcorn-Mais	4 EL	Öl
3 EL	Olivenöl	etwas	Salz
1 Zweig	Rosmarin	2 EL	Parmesan

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Zunächst wird eine Marinade aus Olivenöl, fein gehacktem Rosmarin und Salz hergestellt.
2. Dann das Popcorn wie folgt zubereiten: In einem großen Topf Öl und Popcorn-Mais geben. Gut umrühren und erhitzen. Den Deckel darauf geben. Sobald die ersten Maiskörner anfangen zu platzen, die Herdplatte abstellen. Den Topf immer wieder mal schütteln, damit das Popcorn nicht anbrennt. Fertig ist das Popcorn, wenn alle Maiskörner aufgeplatzt sind.
3. Dann das Popcorn in eine Schüssel umfüllen.
4. Zum Schluss die Rosmarin-Öl-Marinade zum Popcorn geben, nochmal gut vermischen und mit Parmesankäse bestreuen.