Käsekräcker mit Rotwein-Zwiebel-Marmelade

100 g Parmesan	fein reiben.
2 Zweige Rosmarin,	
jeweils 4 Stiele Thymian, Oregano	abzupfen und hacken.
Käse und Kräuter mit	
100 g Mehl,	
1 Teel. Puderzucker,	
100g Butter,	
1 Teel. Salz	zu einem glatten Teig verkneten und kühl legen.

Inzwischen:

1 Chilischote	waschen, halbieren, entkernen. Fein würfeln.
3-4 rote Zwiebeln	abziehen. Fein würfeln.
	Beides in
Etwas Öl	andünsten. Dann
3 Essl. Rotweinessig und	
250 ml Rotwein	dazugeben. Sauce um die Hälfte einkochen.
75g Gelierzucker 3:1	unterrühren und alles aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mit
Salz, Pfeffer	würzen und abkühlen lassen.

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Backblech mit Backpapier belegen.

- Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.
- Auf das Backblech geben und ca. 12 Minuten backen.

Etwas abgekühlt mit der Marmelade servieren.

Guten Appetit.