

Croutons

Zutaten:

altes Brot
(Oliven-)Öl



Zubereitung:

Das alte Brot kleinwürfelig schneiden.
Öl in eine Pfanne geben und die Brotwürfel knusprig anbraten.
Passt zu vielen Salaten und Suppen!

Je nach Geschmack kann natürlich auch Knoblauch- oder Kräuteröl verwendet werden.

Brotchips

Zutaten:

altes Brot
(Oliven-)Öl
Salz, Kräuter nach Geschmack



Zubereitung:

Zuerst das Backrohr auf 200°C vorheizen.
Das alte Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Öl mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Chili, etc. verrühren. Die Brotchips damit bestreichen und im Backofen so lange rösten, bis die Brotchips knusprig sind.
Eine super Alternative zu den gekauften Chips.