

Brotchips

Das Rezept von den Brotchips lädt zum Knabbern ein und bietet sich perfekt an, um ältere Brotreste zu verwerten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für die Brotchips

1 Stk. altes Brot (z. B. Baguette)

100 g [Kräuterbutter](#) (+/-)

Optional

Nach Belieben Zwiebelgranulat (oder Knoblauchgranulat)

Zubereitung

1. Für die **Brotchips** die Kräuterbutter zum Schmelzen bringen und den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.
2. Dann das alte Brot (hier wurde eine Baguettestange verwendet) in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Nun die Brotscheiben mit der Kräuterbutter bepinseln.

5. Jetzt das Blech in den Ofen schieben, ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (zwischendurch einmal wenden) und anschließend auskühlen lassen. Wer möchte, kann die Brotchips hinterher mit etwas Zwiebelgranulat oder Knoblauchgranulat verfeinern.

Tipp

Die Brotchips kann man anstatt mit Kräuterbutter auch dünn mit Öl bestreichen und dann mit etwas Salz und getrockneten Kräutern würzen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.