

Croutons aus der Heißluftfritteuse

Croutons aus der Heißluftfritteuse sind eine Möglichkeit, aus übrig gebliebenem Brot knusprige Brotwürfel zu zaubern. Mit diesem Rezept gelangen sie in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 11 min



Zutaten

4 Scheiben	Brot (Bauernbrot, Weißbrot, etc.)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um knusprige **Croutons in der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, zunächst die Brotscheiben in kleine, möglichst gleichmäßige Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Olivenöl darüber gießen und mit etwas Salz würzen. Alles gründlich vermengen, sodass die Brotwürfel gleichmäßig mit Öl überzogen sind.
2. Anschließend die vorbereiteten Brotwürfel in den Korb der Heißluftfritteuse geben. Bei 180 °C etwa 6 Minuten knusprig backen. Nach ungefähr 3 Minuten den Korb herausnehmen und die Croutons kräftig durchschütteln, damit sie von allen Seiten gleichmäßig knusprig werden. Die fertigen Croutons kurz abkühlen lassen und anschließend sofort verwenden oder luftdicht aufbewahren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Die knusprigen Croutons schmecken besonders gut auf cremigen Suppen, Salaten oder als Topping für eine Kürbis- oder Gemüsesuppe. Nach Belieben die Croutons mit frischen Kräutern oder Knoblauch verfeinern.