Selbstgemachte Croutons

Bei diesem Rezept darf geknuspert werden: Selbstgemachte Croutons sind ganz einfach zuzubereiten und verleihen Suppen und Salaten den besonderen Pfiff.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
20 g	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für selbstgemachte Croutons die Rinde von dem Toastbrot abschneiden und das Brot dann in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen.

2. Knoblauch schälen und in die Butter pressen, leicht andünsten. Achtung: Der Knoblauch darf nicht braun werden, sonst schmeckt er bitter.

3. Die Brotwürfel in die Pfanne geben und in der Knoblauchbutter rundherum anrösten. Herausnehmen und sofort (z.B. auf einem Salat oder einer cremigen Suppe) anrichten und servieren.

Tipp

Knusprige selbstgemachte Croutons nach Belieben mit verschiedenen Kräutern verfeinern.