

Brotchips

Zutaten für etwa 10 mittelgroße Scheiben

- altbackenes Brot, Brötchen oder Baguette
- 4 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl oder Olivenöl
- 1 EL Gewürze oder Kräuter, z.B. Paprika, Rosmarin oder Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz, eher weniger als mehr

Zubereitung

Das Brot in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Alle weiteren Zutaten bis auf Salz in einer Schüssel gut vermengen.

Nach Geschmack eine Knoblauchzehe schälen, pressen und dazugeben. Die Gewürzmischung mit einem Pinsel auf beide Seiten der Brotscheiben streichen. Abschließend Salz gleichmäßig darüber streuen.

Nach etwa 10 bis 15 Min. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) im Backofen sollten die Brotchips eine leichte Bräune haben und sind kross verzehrfertig.

Tipp: Sei kreativ: Extra scharf wird's mit Chili, bunt mit Curry und mediterran mit Rosmarin.

Brotchips

ZEHN