
Martin Rettenberger_stock.adobe.com

# Croutons

## Zutaten

- 4 Scheiben älteres Brot oder Brötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Kräuter oder Paprikapulver nach Geschmack

## Zubereitung

Brotscheiben in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. goldbraun anbraten. Währenddessen ab und zu schwenken. Die letzten 1–2 Min. den Knoblauch hinzufügen und zum Schluss mit Salz und Kräutern würzen. Nach dem Rösten kurz auskühlen lassen. Eignen sich als Topping für Suppen und Salate.

**Tipp:** Alternativ lassen sich Croûtons auch im Backofen zubereiten (125°C Umluft, 15 Min.).

Croutons

ZEHN