

Brot-Pommes

Zutaten für 4 Personen

- 6 Scheiben trockenes Mischbrot
- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Sweet Chili Sauce
- 2 TL Currypulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brot in fingerdicke, schmale Streifen schneiden. Aus Olivenöl, Sweet Chili Sauce, Currypulver sowie Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Die Brotscheiben darin wenden, sodass sie die Flüssigkeit gut aufsaugen.

Die Brot-Pommes auf ein vorbereitetes Backblech verteilen. Für 5-6 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200°C knusprig backen.

Tipp: Die Brotstreifen vorher kurz in Milch tunken. Das sorgt dafür, dass sie außen knusprig und innen weich werden. So ähneln sie noch mehr Kartoffelpommes. Die Brotstreifen brauchen dann jedoch etwas länger im Ofen.

Brot-
Pommes

ZEHN