



Brotchips selber machen



Zutaten

Menge

100 ml	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	Kräuter der Provence, getrocknet
1 Prise	Chili
1	schmales Baguette

Tipp

Du kannst deine Brotchips natürlich auch ganz anders würzen. Wie wäre es zum Beispiel mit Curry-Brotchips oder süßen Brotchips mit Zimt und Zucker. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1177 kJ, 281 kcal, 25,8 g Kohlenhydrate, 4,62 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 0,17 mg Cholesterin, 1,67 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

Laktose
frei

spicy

schnell

veggie

Zubereitung

Ein Weihnachtsgeschenk für all jene, die von leckerem Knabberkram nicht genug bekommen können: Knusprige Brotchips mit Kräutern und Knoblauch. Selbstgemacht und hübsch verpackt machst du damit auf jeden Fall jemandem eine ganz große Freude.

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Dann das Olivenöl in eine Schale geben. Die Knoblauchzehe schälen und mit einer feinen Reibe in das Olivenöl reiben. Anschließend alles mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und Chili verrühren.

Step 2:

Das Baguette in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Step 3:

Dann das Kräuteröl gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten rösten, bis die Brotchips knusprig sind. Wenn nötig, das Baguette in zwei Portionen rösten.