

Brotchips

Dauer: Schnell Kategorie: Restlküche Saison: Ganzjährig

Zutaten

.....

Altes Schwarzbrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Baguette, egal was gerade übrig ist

.....

ETWAS Öl zum Bestreichen

.....

Kräutersalz oder getrocknete Kräuter (zB. Basilikum Rosmarin oder Oregano etc.)

.....

OPTIONAL eine Knoblauchzehe

.....

Zubereitung

1. Schneide das Brot in ca. 2 mm dicke Scheiben.
2. Verteile die Brotscheiben einzeln auf einem Blech das mit Backpapier ausgelegt ist.
3. Pinsle nun die Brotscheiben dünn mit Öl ein.
4. Verteile das Kräutersalz oder die getrockneten Kräuter auf den Scheiben.
5. Optional kannst du sie auch mit einer Knoblauchzehe einreiben, das gibt einen guten Geschmack
6. Backe die Brotscheiben ca. 15 – 20 min bei 180° Grad Heißluft.
7. Sobald die Chips eine schöne Bräune haben sind sie fertig.