



Brotcroûtons

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Krustenbrot	0.5 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Altes Brot in grobe Würfel schneiden. Knoblauch mit dem Messerrücken leicht platt drücken.

2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Brot und Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 5 Min. von allen Seiten goldbraun rösten. Nach Belieben mit Salz und Kräutern würzen und Brotcroûtons servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Garniere deinen Salat oder deine Suppe mit selbstgemachten Brotcroûtons.

Für die Brotcroûtons eignet sich altes, etwas hartes Brot sehr gut. So kannst du eine leckere Beilage zaubern und dein altes Brot verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	194 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g