

ALTBROTCHALLENGE: BROTCIPS



250 g Altbrot

- Brot in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden.

1 Knoblauchzehe

- Knoblauch schälen und klein schneiden.

frische Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch,
Basilikum, Thymian,
Estragon)

- Kräuter waschen und hacken.

5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika

- Knoblauch und Kräuter mit Olivenöl und Gewürzen vermengen.

-
- Die Brotscheiben mit dem Olivenöl-Gemisch bestreichen.
 - Im vorgeheizten Backofen 200°C Ober-/Unterhitze 10-15 Minuten goldgelb backen.
 - Die Brotscheiben zwischendurch einmal wenden.