

# 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.