



Rezept: Brotchips

ZUTATEN für ein Blech:

- Altes Brot, Brötchen oder Baguette
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Kräuter und Gewürze nach Geschmack und Belieben, z.B. getrockneten Oregano, Thymian oder Rosmarin, Paprikapulver, Knoblauch(pulver)



SO WIRD'S GEMACHT:

Heizt den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vor. Schneidet das alte Brot in möglichst dünne Scheiben.

Vermischt dann die Gewürze mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel oder Tasse. Nehmt nun einen Küchenpinsel und bpinselt die Brotscheiben gleichmäßig mit der Öl-Gewürzmischung. Legt diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Röstet nun die Brotchips für 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen an, bis sie schön knusprig und goldgelb sind. Vorsicht heiß, lasst euch dabei von einem Erwachsenen helfen.

Abkühlen lassen und fertig!

