

Pikante Brotchips

Zutaten:

Brot vom Vortag oder schon älter

(es eignen sich alle Brotsorten z.B. Schwarzbrot, Vollkornbrot, Weißbrot usw.)

Olivenöl

Gewürze nach Geschmack z.B. Knoblauch, Paprika, Oregano, Pizzagewürz usw.

Herstellung:

Brot (am besten schon etwas trocken) in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln/besprühen. Mit beliebigen Gewürzen bestreuen und im Ofen auf einem Blech bei ca. 180°C ca. 10 Minuten knusprig rösten. Dauer je nach Scheibendicke und Restfeuchte unterschiedlich.

Dazu passt ein Kräuterdip

Zutaten:

Reste verschiedener Milchprodukte wie z.B. Quark, Joghurt, Sauerrahm

evtl. etwas Milch

verschiedene frische Kräuter (evtl. auch Tiefkühlware)

Salz, Pfeffer

Herstellung:

Milchprodukte mit evtl. etwas Milch glattrühren, die verschiedenen Kräuter nach Belieben dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RICHTIG
GUT
ESSEN

Bayerns
Ernährungswoche

