RESTLA-REZEPT



KNOBLAUCH-BROTCHIPS

RESTLA:

- Brot-/Semmelreste

WEITERE ZUTATEN:

- beliebig viel Knoblauch

ZUBEREITUNG

- Brotreste in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Im Ofen bei ca. 160° Umluft ca. 20 Min. trocknen lassen. Alternativ kann das Brot auch im Toaster getoastet werden.
- Sobald das Brot abgekühlt ist, mit einer rohen Knoblauchzehe einreiben.
- Tipp: Gut getrocknet hält sich das Brot wochenlang.

Eingereicht von Katrin Siebert, Münchberg