

Brot-Chips (herzhaft)

Zutaten

- Brot oder Brötchen vom Vortag
- Bratöl
- Kräuter und Gewürze (z. B. Knoblauch, Rosmarin)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Brot in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech verteilen.
2. Etwas Öl mit Gewürzen und Kräutern deiner Wahl verrühren und die Scheiben damit bestreichen.
3. Die Brot-Chips bei 180 °C für 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach 5 Minuten wenden, damit beide Seiten knusprig werden.

