AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

CROÛTONS



KURZ VORGESTELLT

Sie schmecken immer, egal ob in der Suppe oder über dem Salat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Sch	Kräftiges Brot	1 Zw	Rosmarin
1 dl	Olivenöl	1 Zw	Thymian
2 Zehe	Knoblauch		Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Brotscheiben in Würfel schneiden. Knoblauchzehen der Länge nach halbieren und mit der flachen Messerklinge andrücken. Die Kräuterzweige kräftig zwischen den Händen reiben, damit sich das Aroma besser entfaltet.
2. In eine grosse Bratpfanne Olivenöl geben, die Knoblauchhälften, die Kräuterzweige und die Brotwürfel zugeben, durchrühren und das Brot auf kleiner Hitze unter regelmässigem Rühren rösten. Wenig Salz darübergeben und so lange in der Pfanne lassen, bis das Brot eine schöne Farbe angenommen hat. Die Würfel sollen kross werden, aber nicht anbrennen.
3. Die Kräuter und den Knoblauch entfernen und die Croûtons, sobald sie vollkommen kalt sind, in ein Schraubglas oder eine Dose zum Aufbewahren füllen.

TIPP: Auch bestens im Backofen herzustellen. Dabei alles in einer Schüssel mischen und auf einem Blech bei 150° C 15 Min. backen.

Rezept: A. Martens, S. Kirchherr. Alles schön vorbereitet. AT 2018 - Foto: compactcook.com