

Brotchips

ZUTATEN

2 EL gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian)
50 ml Rapsöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
250 g altbackenes Baguette oder Brot



ZUBEREITUNG

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl mit Kräutern und Knoblauch zusammen rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot/ Baguette in etwa 2 mm dicke (sehr dünn) Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Scheiben mit dem Kräuteröl bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Zwischendurch eventuell einmal wenden.