

Kräuterbrotchips

Zutatenliste:

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 200-300g | Brot oder Semmeln (2-3 Tage alt) |
| 2-3 | Knoblauchzehen |
| 1 TL | Salz |
| ½ TL | Pfeffer |
| 80g | Olivenöl |
| 5 Zweige | Rosmarin |



Zubereitung:

1. Knoblauchzehen sehr klein schneiden, mit der Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Öl mischen. Rosmarinnadeln sehr klein hacken und zur Knoblauchmarinade geben.
2. Brot in sehr dünne Scheiben schneiden und je nach Größe nochmals auf ca. 3 cm zerkleinern.
3. Knoblauchmarinade mit den Brotscheiben gut vermischen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.
4. Bei 180 Grad ca. 8 min backen, dann wenden und nochmals ca. 4-5 Minuten backen.

Die ausgekühlten Brotchips schmecken hervorragend zu sommerlichen Kühlgetränken.