


Brotchips

Brotchips, ideal zu Salaten oder einfach so zu knabbern.

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

3 Scheiben Weizenmischbrot ,
dünn geschnitten (etwa 4 mm)
etwa 2 EL Olivenöl
Meersalz , fein

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Brotchen mit Olivenöl von beiden Seiten bestreichen und auf das Backblech legen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Brotchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und mit Meersalz bestreuen. Scheiben erkalten lassen und nach Belieben in kleine Stücke teilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Brotchips z. B. zu [Lauwarmer Radieschen-Kohlrabi-Salat](#).
- Die Brotchips kann man etwa 2 Wochen zuvor vorbereiten.
- Brotchips kann man auch gut aus Baguettescheiben zubereiten.