



Selbstgemachte Croûtons

Selbstgemachte Croûtons

Übrig gebliebenes Brot/ Brötchen

Salz & Pfeffer

Gewürze nach Wahl (z.B. getrocknete Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Oregano)

Nach Belieben Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Selbstgemachte Croûtons

1.

Brötchen in gleichmäßige Würfel schneiden. Dann in einer Schüssel das Olivenöl über die Würfel geben. Dann alles mit Gewürzen deiner Wahl vermengen.

Die gewürzten Brotstücke in eine Pfanne mit Olivenöl oder Butter anbraten, bis zu goldbraun und knusprig sind. Die Croûtons eignen sich hervorragend als Topping für Suppen und Salate.