



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Selbstgemachte Brotchips

Selbstgemachte Brotchips

altes Baguette oder Brötchen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz & Gewürze nach Geschmack (z.B. Knoblauchpulver, Paprika, getrocknete Kräuter)

Optional:

1 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

Selbstgemachte Brotchips

1.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Das alte Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel die Baguettescheiben mit dem Olivenöl vermengen. Dann Salz und Gewürze deiner Wahl hinzufügen und alles gründlich durchmischen.

Die Baguettescheiben in einer einzelnen Schicht auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Die Scheiben so lange backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die

Backzeit hängt von der Dicke der Scheiben ab. Dies kann 5-10 min. dauern. Die Chips daher im Auge behalten.

Die Brotchips abkühlen lassen und als Snack genießen.

Sie passen sehr gut zu leckeren Dips wie unserem Jalapeño Cheddar Dip.