



© Die Tafel Österreich

Brot-Chips

Mit Variationen

VARIANTE PUR

- 200 g altbackenes Brot oder Gebäck in ca. 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Wenn vorhanden am einfachsten mit der Brotschneidemaschine.
- Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost auslegen und bei 160 °C Heißluft ca. 10–15 Minuten goldgelb backen. Eventuell die letzten beiden Minuten das Backrohr einen kleinen Spalt geöffnet lassen, damit die Brot-Chips knuspriger werden.
- Auf dem Backrost auskühlen lassen. Falls die Brot-Chips nicht sofort aufgegessen werden – das ist unwahrscheinlich, könnte aber vorkommen :-)) – in einer Frischhaltedose aufbewahren.

VARIANTE MEDITERRAN

Zusätzlich zum altbackenen Brot und Gebäck: 6 EL Olivenöl, 2 TL Meersalz, 1,5 TL Thymian, 1,5 TL Rosmarin, 2 getrocknete Tomaten

- Olivenöl, Tomaten und Gewürze in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Pürierstab fein mixen.
- Die dünnen Brotscheiben mit einem Pinsel dünn mit Kräuteröl bestreichen und wie in der ersten Variante backen.

VARIANTE ORIENTALISCH

Zusätzlich zum altbackenen Brot und Gebäck: 6 EL Olivenöl, 2 TL Meersalz, 2 TL Kreuzkümmel, 1 TL Piment, 0,5 TL Zimt

- Das Olivenöl mit den Gewürzen gut vermischen und die dünnen Brotscheiben mit einem Pinsel dünn bestreichen. Wie in der ersten Variante goldgelb backen.

NACHKOCHEN NOCH EINFACHER GEMACHT

Ein Video zu diesem Gericht sehen Sie auf:

<https://youtu.be/VkWIH644SWw>

Brotmenge:	helles oder dunkles Brot und Gebäck – was gerade zur Hand ist
Zubereitungszeit:	10 Minuten (für ca. 200 g)
Gesamtkochzeit:	25–30 Minuten (für ca. 200 g)
Schwierigkeit:	leicht