

Brotchips (Snack & Brotverwertung)



- Brot, Brötchen oder Baguette nach Wahl (ich: ca. 300 g altbackene Brötchen)

Pesto Würzmischung

- 4 EL Olivenöl (| ich: fruttato)
- 2 EL Tomaten Pesto (| ich: Pesto aus getrockneten Cherrytomaten)
- etwas Salz (bei Bedarf)
- etwas Chili Pulver (bei Bedarf)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)

Alternative Würzmischung

- 2-3 EL Olivenöl
 - etwas Salz
 - Knoblauch
 - frische oder getrocknete Kräuter (nach Wahl)
 - oder
 - Gewürze wie Paprika und Chili
 - oder
 - Sesam
1. Backofen auf 150°C Heißluft/ Umluft vorheizen (alternativ 170° Ober-/Unterhitze).
 2. Brot, Brötchen oder Baguette in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf 1-2 mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
 3. Alle Zutaten für die Pesto Würzmischung gründlich vermischen.

4. Mit einem Backpinsel möglichst dünn mit der Pesto Würzmischung einstreichen.
(Durch das Pesto ist sie etwas dickflüssiger als nur mit Öl und Gewürzen.)
5. In den vorgeheizten Backofen geben.
Je nach Größe und Dicke der Scheiben für etwa 15 Minuten backen.
Am besten mit Sichtkontakt, denn gerade mit dem Pesto verbrennen die Brotchips schnell.
6. Anschließend abkühlen lassen und luftdicht verpackt aufbewahren oder sofort knabbern.