



Lebensmittelverschwendung

Brotchips

Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

Du brauchst für 4 Portionen:

- 200 g altes Brot
- 6 EL Rapsöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Basilikum
- 2 getrocknete Tomaten
- Kräuter (am besten frisch, sonst getrocknet)



So geht's:

Vorbereitung Gewürz-Öl mediterran

- Fülle Rapsöl, getrocknete Tomaten, Salz und Gewürze in ein hohes Gefäß.
- Püriere alles mit einem Pürierstab fein.

So geht es weiter:

- Das Brot in dünne Scheiben (ungefähr 1 bis 2 mm dick) schneiden. Am besten schneidet man diese mit einer Brotschneidemaschine (nur ein Erwachsener).
- Lege einen Bogen Backpapier auf ein Backblech.
- Lege nun die Brotscheiben auf das Backblech mit dem Backpapier.
- Bestreiche die Brotscheiben mit dem Gewürz-Öl.
- Backe das Brot 10 bis 15 Minuten lang bei 160 Grad Heißluft im Backrohr - bis die Brotscheiben goldgelb sind. Sollen die Brotscheiben richtig knusprig werden? Öffne das Backrohr zum Schluss einen kleinen Spalt.
- Nimm das Backblech aus dem Backrohr und lasse die Brotscheiben auf dem Backblech auskühlen.

Nun sind die Brotchips fertig. Guten Appetit!



Wenn du die Brotchips länger aufbewahren willst, dann gib sie in eine Frischhaltedose.

