

Weißbrot eignet sich besonders gut für Brotchips. Probiere das Rezept mit verschiedenen Brotsorten aus und entdecke deine Lieblingssorte. Schmeckst du die Unterschiede? Ist eine Sorte Brotchips knuspriger als die anderen?



Wir kochen leckere Gerichte aus Resten

## Brotchips mit Kräutern

Dauer: ca. 20 Minuten

### Das braucht ihr:

- „altes“ Brot
- Olivenöl
- getrocknete Kräuter nach Belieben (z. B. Rosmarin oder Basilikum)
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Messer
- 1 Backblech
- Backpapier
- 1 kleine Schüssel
- 1 Backpinsel (optional)

### So geht's:

1. Schneidet das Brot vorsichtig in etwa 3 Millimeter dünne Scheiben. Lasst eure Eltern euch dabei unterstützen. Sind die Scheiben größer, könnt ihr sie auch halbieren.
2. Heizt den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.
3. Legt das Backblech mit Backpapier aus und verteilt darauf die Brotscheiben.
4. Die getrockneten Kräuter und nach Wunsch eine gepresste Knoblauchzehe mit dem Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Mit dem Backpinsel (oder einem kleinen Löffel) könnt ihr die Brotscheiben nun mit dem Ölgemisch bestreichen.
6. Streut noch etwas Salz und Pfeffer darüber und schiebt das Backblech für etwa 10–15 Minuten in den Backofen.
7. Wenn die Brotscheiben goldbraun und knusprig aussehen, sind sie fertig.

Guten Appetit!

### Was entdeckt ihr?

- Experimentiere mit weiteren Zutaten wie zum Beispiel Parmesan oder Paprikapulver und mache deine Brotchips noch schmackhafter.
- Oder wie wäre es mal mit süßen Brotchips?