

Knusprige Croutons selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- Toastbrot (2 Scheiben)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

nach Belieben:

- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Brot in Würfel.
2. Erhitze in einer Pfanne das Olivenöl und gib die Brotwürfel hinzu.
3. Wenn du magst, dann presse die Knoblauchzehen in die Pfanne und gib Petersilie mit hinein.
4. Rühre nun alles gut um.
5. Würze die Croutons mit Salz und Pfeffer und röste sie goldgelb an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

