Croutons

Nach einem Rezept von Migusto

|  |
| --- |
|  |  | Brot vom Vortag | in gleichmässige Würfel schneiden |
|  | wenig | Bratbutter oder Öl | In der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten. Ab und zu wenden, bis die Croutons goldbraun sind (je nach Brot ca. 5 Minuten) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Tipps | * Brotwürfel mit gehackten Nüssen mischen
* Mit Curry, Paprika, getrockneten Kräutern bestreuen
* Vor dem Rösten gepressten Knoblauch dazumischen
* Gut verschlossen 1 Woche haltbar
 |