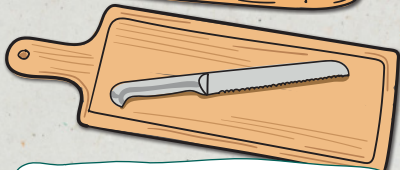


Brotchips selber machen

Brotchips selber machen geht einfach und das Ergebnis schmeckt köstlich!

Zutaten:

- 1 Baguette vom Vortag (oder auch zum aufbacken)
- Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- verschiedene Gewürze



Zum Schneiden brauchst du ein Brett und ein scharfes Brotmesser. Wenn du eine Schneidemaschine hast, geht es wie von selbst.

Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen.

Thymiangewürz

- 1 Tl getrockneter Thymian
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



Knoblauchgewürz

- 1/2 Tl Knoblauchpulver
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



Paprikagewürz

- 1/2 Tl Paprikapulver (edelsüß + scharf gemischt)
- etwas Salz
- 2 El Olivenöl



1 Das Brot in dünne Scheiben schneiden und aufs Blech legen.

2 Mit einem Lieblingsgewürz bestreichen.

3 Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 10 min. backen.

4 Abkühlen lassen, in einer luftdichten Dose verpacken und für viele Tage genießen!

