

Geröstete Weißbrotwürfel Croûtons



Zutaten:

Kastenweißbrot (alternativ Pain Boulot, Pane Pugliese oder auch entrindetes Toastbrot)

Olivenöl

Varianten:

Knoblauchzehen

1. Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden, und dann in mundgerechte Stückchen (ca. 1,5 bis 2 cm im Quadrat) teilen.

2. Olivenöl in beschichtete Pfanne geben, heiß werden lassen. Weißbrotstückchen einlegen, mehrmals wenden, kräftig Farbe annehmen lassen. Immer beobachten, werden schnell braun.

Varianten:

A. Pfanne zuerst kräftig mit Knoblauch ausreiben.

B. Halbierter Knoblauchzehen in dem Öl Farbe annehmen lassen. Vor dem Rösten der Brotstückchen entfernen.

C. Größere Stücke schneiden, in backofeneigneter Form bei 250° auf jeder Seite 3-4 Minuten rösten, anschließend mit Knoblauch einreiben.

Hinweise:

Suppeneinlage für Tomatensuppe und Fischsuppe. Oder auch als Appetitanreger, serviert mit grünen und schwarzen Oliven.

Schlagworte:

mittel (erfordern Aufmerksamkeit), Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Suppeneinlagen, zum Aperitif, Knabbersachen, Brot, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024