Croutons

Uns ist es ein grosses Anliegen nachhaltig zu leben. Dazu gehört, dass wir möglichst keine Lebensmittel wegwerfen. Aus Brotresten bereite ich unter anderem Croutons zu. Wenn das Brot noch knapp schneidbar ist, zerkleinert meistens mein Mann das Brot in Würfel. Wenn die Brotwürfel hart sind, verarbeite ich sie zu Croutons. Meine Kinder essen diese oft als Zwischenmahlzeit. Sie sind gleich beliebt wie Pommes Chips. Wir mögen Croutons auf Salat oder in Suppen.

Zutaten:

- In Würfel geschnittenes hartes Brot
- Olivenöl
- Getrocknete Kräuter
- Salz

Zubereitung:

Das Brot zerkleinern wir jeweils schon bevor es ganz hart ist.

Öl in die Pfanne geben und die Brotwürfel dazu geben.

Die Brotwürfel mit etwas Öl begiessen.

Die Brotwürfel auf hoher Stufe erhitzen. Dabei immer gut mischen.

Wenn die ersten Brotwürfel sich bräunlich färben, die Pfanne vom Herd nehmen.

Mit den getrockneten Kräutern und dem Salz würzen. Die Croutons dabei gut umrühren. Die Croutons in der Pfanne lassen bis sie ausgekühlt sind.

Dieser Artikel wurde am 04. Januar 2016 veröffentlicht.