

Mini-Croûtons



Zutaten:

Brotreste von dunklem Brot

Olivenöl

1. Aus den Brotresten kleine Würfel in gleicher Größe schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl bei milder Hitze braten. Öfters wenden.
3. Die Croûtons sind fertig, wenn sie durchgehend knusprig sind, sie sollten aber nicht zu hart gebraten sein.

Hinweise:

Eine Anregung aus dem Restaurant Eltvinum in Eltville, im Mai 2018.

Verwendung als Suppeneinlage oder Knabberbeilage. Gute Resteverwertung für nicht mehr ganz frisches dunkles Brot.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Suppeneinlagen, Beigaben, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023