

# Brotchips



© slfg

Zutaten für 20 Portionen ( 60 g/Portion)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten:

- 10 trockene Brötchen oder ca. 20 dünne Brotscheiben
- 120 ml raffiniertes Olivenöl oder alternatives Bratöl
- 1-2 EL Saft einer Zitrone
- Rosmarin, ca. 4 Stängel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz

## Arbeitsgeräte:

- Küchenwaage
- Brotmesser
- Schneidebrett
- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- kleine Schüssel für die Marinade
- Backblech oder Rost
- Backpapier
- ggf. Knoblauchpresse

**Variante:** Statt Rosmarin kann man auch Thymian oder Oregano verwenden.

**Tipp:** Aus Schalenresten von Wurzelgemüse lassen sich auch köstliche Gemüsechips zaubern. Hier dauert die Backzeit ggf. etwas länger.

## Zubereitung:

- 1 Die Brötchen oder das Brot in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, von den Stängeln abzupfen und ggf. kleinhacken. Die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken oder eine Knoblauchpresse verwenden.
- 2 Das Öl abwiegen und gemeinsam mit dem Rosmarin, dem Knoblauch, dem Salz (½ TL) und dem Zitronensaft (1-2 EL) in eine Schale geben und vermengen. Die entstandene Marinade beidseitig auf die Brotscheiben pinseln.
- 3 Die marinierten Brotscheiben auf ein mit Backpapier oder einer Backpapier-Alternative belegtes Blech legen, sodass sich die Scheiben möglichst wenig überlappen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) in 10 Minuten knusprig backen, bis sich goldbraune Ränder zeigen. Gegebenenfalls zwischendurch alle Scheiben einmal wenden.

[www.vernetzungsstelle-sachsen.de](http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[www.slfg.de](http://www.slfg.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

Freistaat  
SACHSEN