

# Brot-Chips

Zutaten | 4 Portionen

2-3 Stiele	frische Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano
1	Knoblauchzehe
150 g	weiche Butter
1 TL	Kräuter der Provence
½ TL	geriebene Zitronenschale
	Salz, Pfeffer
4 - 5 Stück	alte Brötchen oder Reste von Brot oder Baguette

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Ofen auf 150 °C vorheizen.
- Frische Kräuter waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.
- Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
- Butter mit den Kräutern, Knoblauch, Zitronenschale und Salz und Pfeffer gut vermischen.
- Das Brot in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
- Brotchips bei 150 °C ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 80 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
494 kcal	40 g	29,3 g	5,2 g	98,2 mg