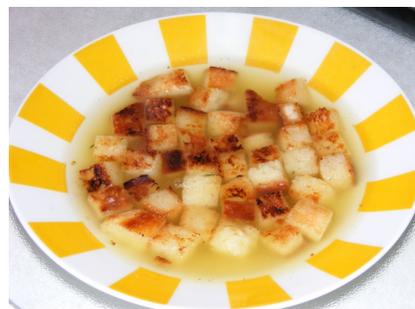


Croutons

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Scheibe altbackenes Brot
- 2-3 TL Margarine bzw. 1-2 EL geschmacksneutrales oder Olivenöl
- 1 Pr Salz

- Brot in kleine Würfel schneiden (etwa ein bis eineinhalb Zentimeter).
- In einer kleinen Pfanne Margarine zerlassen bzw. Öl erhitzen.
- Brotwürfel zugeben und unter Rühren rundum bräunen.
- Salzen.



Hinweis: Am besten eignet sich Weißbrot, es kann aber auch anderes verwendet werden.

Variante: Hefeflocken-Croutons: kurz bevor die Croutons fertig geröstet sind, 2-3 TL Hefeflocken darüberstreuen.

Variante: Brezel-Croutons: Statt Brot eine altbackene Laugenbrezel verwenden.

Verwendung: Über grünen Blattsalat streuen; Kartoffelklöße füllen; als Suppeneinlage (Crouton-Suppe (/rezepte/croutonsuppe)).