

Zutaten

4 Portionen

Backpapier

Backpinsel

150 g altbackenes Brot, in 2–3 mm dünnen

Scheiben

2 EL Bratcrème

½ TL Salz

Gewürze, nach Belieben, z.B. Paprika, Curry,
Chilipulver, Knoblauchpulver, getrocknete Kräuter

Dip:

250 g Quark oder Joghurt

1 TL Apfelessig oder Zitronensaft

½ Bund gemischte Kräuter nach Saison, gehackt

1 TL Honig

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Zubereiten: 15min

Kochen / Backen: 10min

Auf dem Tisch in: 25min

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).
2. Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Mit einem Backpinsel die Bratcrème gleichmässig dünn auf dem Brot verteilen. Nach Belieben Salz und weitere Gewürze darüberstreuen.
3. Dip: Alle Zutaten miteinander verrühren. Abschmecken.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 5–10 Minuten backen, bis das Brot anfängt zu bräunen.

Je älter das Brot, desto besser lässt es sich dünn schneiden.

In einer gut schliessenden Dose können die Brotchips einige Tage aufbewahrt werden.

Bei kleineren Mengen können die Brotchips auch in einer Bratpfanne zubereitet werden. Dabei regelmässig wenden, damit sie nicht zu dunkel werden.

1 Portion enthält: Energie: 729kJ / 174kcal, Fett: 5g, Kohlenhydrate: 19g, Eiweiss: 11g