



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

In einer mittelgroßen Schüssel für die Salt & Vinegar-Version Salz mit Olivenöl vermengen, damit die Hälfte der Brotscheiben von beiden Seiten einstreichen und auf ein Backblech legen. In derselben Schüssel für die Smokey Garlic-Version erneut Salz, Paprika- und Knoblauchpulver mit Olivenöl vermengen, die restlichen Brotscheiben beidseitig einstreichen und auf dem zweiten Backblech verteilen. Die Brotchips nun im vorgeheizten Backofen 10 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen, die Chips abkühlen lassen und die Salt & Vinegar-Version mit Weißweinessig beträufeln.

ZUTATEN

für 250g Brotchips je Version

500 g Laugenstangen, Baguette oder „altes“ Brot

Für die Salt & Vinegar-Brotchips:

1 EL Weißweinessig
1 TL Salz
70 ml Olivenöl

Für die Smokey Garlic-Brotchips:

2 TL Paprikapulver, geräuchert
2 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz
70 ml Olivenöl

UTENSILIEN

Schneidebrett, Brotmesser,
mittelgroße Schüssel