

Croutons Rezept

Dieses Rezept für Croutons - geröstete Brotwürfel ergibt knusprig leckere Croutons die man auf Salaten oder für Suppen verwenden kann.

Zutaten: für 4 Personen

8 Scheiben Toastbrot , Weißbrot oder Brötchen
2 EL Butter oder Margarine



Zubereitung:

Toastbrot im Toaster halb vorrösten. Mit dem Messer in kleine Würfel schneiden.

In einer Teflonpfanne das Fett erhitzen und die Brotscheiben langsam erwärmen und noch etwas rösten, damit sie ganz knusprig werden.

Ich toaste das Brot vor, weil man danach für die Croutons nicht mehr so viel Butter benötigt und die Brotwürfel dadurch nicht so fettreich werden.

Auf die gleiche Art kann man Croutons von übrig gebliebenem Schwarzbrot zubereiten.
Dazu vielleicht eine Spur Knoblauch beim Anbraten zur Butter geben.

Diese Croutons sind das i Tüpfelchen auf jede gebundene Suppe (zum Beispiel Spargelcremesuppe, Kartoffelsuppe, Chicoree-Cremesuppe oder Lothringer Mehlsuppe usw.) und runden die Suppe zu einer sättigenden Mahlzeit ab.
Oder ganz einfach auf einen gemischten Salat streuen.

Kalorienangaben

Für eine Portion Croutons bei 8 Scheiben Toastbrot ca. 200 kcal und 11.9 g Fett

