



WWF zum Anbeißen Brotchips

Gerade Weißbrot wie Baguette oder Ciabatta wird sehr schnell trocken und hart. Wer kein Pferdchen im Garten stehen hat, das sich über die Reste freut, kann deshalb einfach Chips daraus machen! Und die gibt es nicht nur in herzhafter, sondern auch in einer süßen Variante. Und falls sie nicht sofort weggeknabbert werden, halten sie sich sogar ca. zwei Wochen.



Zutaten herzhaft Variante (für 1 Blech):

-  altes Weißbrot (z. B. Baguette)
-  4 EL Olivenöl
-  1 kleine Knoblauchzehe
-  1 EL getrockneter Thymian
-  1 Messerspitze Cayennepfeffer

Zubereitung herzhaft Variante:

1. Brot in dünne Scheiben schneiden (ca. 3 mm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Olivenöl mit fein gehacktem Knoblauch, Thymian und Cayennepfeffer verrühren und anschließend auf die Brotscheiben geben.
3. Bei 180° C (Ober-/Unterhitze) für 7 Minuten in den Ofen geben.

Zutaten süße Variante (für 1 Blech):

-  altes Weißbrot (z. B. Baguette)
-  3 EL Sonnenblumenöl
-  1 EL Honig
-  Sesam

Zubereitung süße Variante:

1. Brot in dünne Scheiben schneiden (ca. 3 mm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Sonnenblumenöl und Honig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
3. Anschließend Sesamkörner auf die getränkten Brotscheiben streuen.
4. Bei 180° C (Ober-/Unterhitze) für 8–10 Minuten in den Ofen geben.



Geheim-
tipp

Man kann sie auch einfach
als Croutons über Salat
oder Suppe geben.

Guten Appetit!

Getreideerzeugnisse stehen nach Obst und Gemüse auf dem dritten Platz der am meisten weggeschmissenen Lebensmittel. Unfassbare 2 Millionen Tonnen dieser „Wegwerfartikel“ – meist Brot- und Backwaren – ließen sich aber vermeiden, wenn alle grundsätzlich sorgsamer mit den kostbaren Lebensmitteln umgehen würden. Die WWF-Rezepte beweisen: Altes Brot ist köstlich, wenn man weiß, wie man mit ihm umgeht und was man aus ihm machen kann.

Weitere Infos unter: WWF – Das große Wegschmeißen