

Brotchips

Da braucht Ihr:

Backblech, Backpapier, , kleiner Topf für die Butter

- 1 Baguette in dünne Scheiben geschnitten
 - 120 g Butter
 - Salz und Pfeffer
 - eventuell Knoblauchgewürz oder/und Oregano, Rosmarin
1. Lasst das Brot in dünne Scheiben schneiden, entweder vom Bäcker oder Eurer Mama oder Papa und belegt ein Blech mit Backpapier.
 2. Bringt die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen (ungefähr auf Stufe 3 oder 4) und mischt dann die Gewürze unter. Bestreicht damit die Brotscheiben auf beiden Seiten und verteilt sie auf dem Blech.
 3. Röstet die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten lang bei rund 200 Grad Celsius und lasst Euch beim Herausholen bitte helfen!

Tipp: Die Brotchips schmecken am besten, wenn ihr sie noch warm knabbert!