



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Experten und Kochtipps Croutons



Croutons, also geröstete Weißbrotwürfel, geben Suppen und Salaten erst Pfiff (oder sowas ähnliches). Geht schnell und einfach und macht viel her:

Rinden von (ungerösteten) Toastscheiben abschneiden und entfernen, den Rest der Scheiben in 1 cm breite Streifen und diese wiederum in 1 cm breite Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis die Würfel schön goldgelb sind. Zwischendurch Salz und Gewürze (z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, Chiliflocken, Paprika, Petersilie, Estragon, Koriander) hinzufügen. Auf Küchenkrepp entfetten, etwas abkühlen lassen und warm auf den Speisen servieren. Fertig.!



Rezepte zum Kochtipp

Caesar's Dip

Caesar's Salad

Kartoffelknödel halb und halb

Avocadosuppe

Champignonsuppe

Erbsensuppe