



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Croûtons

### Rezept

Brot, Olivenöl, Petersilie



---

**Zubereitung:** Den Backofen auf 220°C vorheizen. Brot in Würfel schneiden. In einer Schüssel Olivenöl und Petersilie mischen. Die Brotwürfel in die Schüssel geben und kurz umrühren. Die getränkten Brotwürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in den Ofen schieben. Backen, bis die Brotwürfel goldbraun sind.

---

**Hinweis:** Geeignet zum Darüberstreuen bei Salat, Suppen, etc.

---

**Tipp:** Anstatt Petersilie kann auch Origano oder andere Kräuter verwendet werden, ebenfalls gepresster Knoblauch, usw.

Wer es wie im 17. Jahrhundert halten möchte, kann die Brotwürfel etwas grösser schneiden und zu einem Aperitif reichen.

---