

# Croutons

<i>Anzahl Personen:</i>	4 Personen
<i>Zubereitungszeit:</i>	10 Minuten
<i>Warte-/Ofenzeiten:</i>	-
<i>Stück:</i>	-



*...ein tolles Topping zu einer cremigen Suppe*

## Zutaten:

2 Scheiben Toastbrot  
etwas Salz  
25g Butter

## Zubereitung:

1. Das Toastbrot schmal entrinden und in Rechtecke schneiden, schneiden 2x2cm.
2. Toastbrotwürfel in eine Pfanne geben und anrösten.
3. Wenn sie schön knusprig sind, die Butter und die Prise Salz dazu geben.
4. Während die Butter schmilzt, die Pfanne schwenken damit sich die Butter gut verteilt und von allen Croutons gleichmäßig aufgenommen wird.

## Tipps und Hinweise:

Das Toastbrot kann auch im Toaster geröstet werden, danach das Brot in Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und bei Punkt 3 weiter machen.

Die Croutons können sehr gut vorbereitet werden, sie bleiben gut 5 Stunden knusprig ... allerdings sind sie so lecker, dass in den 5 Stunden wahrscheinlich ein paar genascht werden 😊

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*