

Kräuterbrot-Crunch (4 Pers)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze (170 °C bei Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen,
500 g altbackenes Brot	Brot in grobe Würfel schneiden, in eine Schüssel geben,
1 EL getrocknete Kräuter	zugeben,
1 TL Salz	zugeben, alle Zutaten gut miteinander vermischen,
	auf dem Backblech verteilen,
	10 bis 15 Minuten backen, dabei gelegentlich die Krümel mit einem Löffel wenden, damit sie nicht zu dunkel werden oder verbrennen, herausnehmen, abkühlen lassen.

Tipp: Zur Aufbewahrung in ein luftdichtes Gefäß abfüllen, z.B. leeres Schraubglas. Brotkrümel gut durchtrocknen lassen, danach ist der Crunch mehrere Wochen haltbar.