

Mediterrane Croutons

Zutaten:

250 gr. Roggenmischbrot, ohne Rinde (ca. 5 Scheiben), geviertelt
50 gr. Olivenöl
50 gr. Tomatenmark
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Oregano, getrocknet
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220° vorheizen
Ein Backblech mit Backpapier belegen

Alle Zutaten in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels 5 Sek./St. 5
zerkleinern
Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen
12 – 13 Min. knusprig backen
10 Min. auf dem Backblech abkühlen lassen und als Topping auf einem
Salat servieren.