Röstbrot

Ob zur Eröffnung des Dinners mit etwas Butter oder Öl, zum Aufstreichen von Pasten und Verkosten von Dips oder einfach zum nebenher knabbern. Röstbrot ist nicht nur herrlich knusprig, sondern vor allem schnell gemacht. Ich verwende am liebsten Panini bzw. Ciabatta, doch die Brotauswahl ist schier endlich.



Röstbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (ca. 15 Scheiben): 400 Gramm Panini-Brot oder eine andere Art Weiß- oder Graubrot (am besten zwei Tage alt) | 4 Esslöffel Öl | Optional: 1 Knoblauchzehe



Röstbrot | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Ciabatta in Scheiben schneiden. 2. Ciabatta-Scheiben in eine Pfanne legen und die Oberseite mit Öl beträufeln. 3. Pfanne erhitzen, sobald die Unterseite des Brots leicht Farbe bekommt, diese umdrehen und auf der öligen Seite braten. 4. Sobald die ölige Seite knusprig ist, noch einmal umdrehen und kurz weiterrösten. 5. Brot direkt servieren oder optional mit einer geschälten und halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Hierzu passen hervorragend: Kalamata-Oliven in Balsamico oder Marinierte Oliven!

Du möchtest dein Brot selber backen? Dann wirf eine Blick auf mein Rezept für Panini-Brot oder entdecke weitere Rezepte für Brot und Kleingebäck!

Du suchst Aufstriche für dein Röstbrot? Dann sieh dir meine gesammelten Rezepte für Aufstriche und Dips an.

Nährwerte/Scheibe: 84 Kalorien | 2,7 Gramm Fett | 12,5 Gramm Kohlenhydrate | 2,2 Gramm Eiweiß