

Croûtons

Croûtons verleihen deinen Gerichten den perfekten Crunch. Ob als Topping für Suppen und für Salate, die knusprig ausgebratenen Brotwürfel sorgen für eine besondere Textur und bei der Verwendung von aromatisierten Ölen ein feines Aroma. Wir servieren Croûtons vor allem gerne zu kalten Suppen wie [Gazpacho](#) und [kalter Gurkensuppe](#) sowie Salaten wie Caesars Salad.



Croûtons | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 bis 4 Portionen): 75 Gramm Brot vom Vortag (am besten [Panini-Brot](#) oder Ciabatta) | 5 Esslöffel hochwertiges Olivenöl (ich nehme gerne Knoblauch oder Bärlauchöl, das mit Olivenöl angesetzt wurde)



Croûtons | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Brot in mundgerechte Würfel schneiden und in eine Pfanne geben. 2. Das Öl darüber träufeln und bei mittlerer Hitze die Brotwürfel unter gelegentlichem Wenden solange rösten, bis knusprige Croûtons entstehen.

Dazu passt hervorragend: [Gazpacho](#) oder [Kalte Gurkensuppe](#)!

Nährwerte/Kleine Portion: 175 Kalorien | 12,7 Gramm Fett | 13 Gramm Kohlenhydrate | 2,3 Gramm Eiweiß