

## Croutons – Brotbröckeli - Bruscetta



Egal ob als Knödel-Bröckeli, Suppeneinlage oder zum Naschen, altes Brot, Brezen und Semmeln vom Vortag sind super. Wer Brot vom Vortag nicht gleich rösten möchte, kann die Brotwürfel auch auf Vorrat zum Rösten einfrieren. Tiefgekühltes Brot sollte dann nur auf kleinerer Flamme geröstet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
Altes Brot und Semmeln, auch Körnersemeln oder Brezen vom Vortag	in 1x1 cm Würfel schneiden
2-3 Eßl Margarine	in einer Pfanne schmelzen lassen. Sobald die Margarine zu blubbern anfängt, die Würfel zugeben, von allen Seiten hellbraun braten, dabei sollten sich die Brot-Würfel durchaus mit Margarine voll saugen. Mit

Salz	würzen. Als Knödel-Bröckeli oder Suppeneinlage kann noch
1-2 Eßl frische Petersilie	über die Brotwürfel gestreut werden.

Tipp: Wer das Brot zum Naschen möchte, kann auch noch anders variieren:

- zusätzlich mit dem Brot eine Handvoll Wahnüsse mitrösten, für den abendlichen Hirn-Snack.
- mit Chilisalز oder frischer klein gehackter Chilischote würzen für alle, welche lieber schärfer snacken.
- fein gehackten Knoblauch zu den Brotwürfeln geben als würzige Abwechslung.
- zusammen mit Käsewürfeln, Tomaten und Weintrauben serviert eignen sich die gerösteten Brotwürfel auch als Abendessen.
- Wer Weißbrot oder Semmeln vom Vortag in Scheiben schneidet, kann die Scheiben auch in Margarine von beiden Seiten rösten und mit einem leckeren Bruschetta-Belag etwa aus Thunfisch mit Zwiebeln oder Tomatenwürfeln belegen.