

Zutaten

- 2 Scheiben Landbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- Grobes Salz

Beilage

Brotgröstl

Entdecke unser leckeres Brotgröstl mit Knoblauch und Butter. Lass dich inspirieren und koche mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Landbrot in Würfel schneiden. Mit der Butter und der angedrückten Knoblauchzehe in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und mit dem groben Salz abschmecken. Anschließend die Knoblauchzehe entfernen und Croutons auf der Suppe anrichten.