

Zutaten

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

Beilage

Landbrot Croutons

Entdecke unser einfaches Rezept für knusprige Landbrot Croutons. Perfekt für deine Suppen und Salate! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

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 Salz würzen. Anschließend die Knoblauchzehe entfernen und Croutons auf der Suppe anrichten.