



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 05.08.2025

Brotchips mit Kräutern der Provence aus dem Airfryer

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für die Brotchips

1 Baguette, klein vom Vortag, alternative Brötchen vom Vortag, ca. 150 g

100 g Butter

etwas Salz

2 EL Kräuter der Provence, getrocknet

Zubereitung

1. Baguette oder Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden (je älter das Baguette, desto besser lässt es sich schneiden)
2. Butter, bei sanfter Hitze, schmelzen. Mit Salz und Kräutern der Provence verrühren.
3. Baguettescheiben großzügig mit der Buttermischung bestreichen und etwas einziehen lassen.
4. Brotscheiben nacheinander auf das Fettgitter des Airfryers setzen. Bei 200 Grad, ca. 4-7 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und zum Salat genießen. Alternativ können die Brotchips auch im Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze geröstet werden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und auf der mittleren Schiene backen, zwischendurch wenden.