



Schwytter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **FEBRUAR**

CROÛTONS

WWW.SCHWYTER.COM

CROÛTONS

Schwyster
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

- 150 g** altbackenes Brot,
in ca. 1 cm kleine Würfel
- 2 EL** Bratcrème
- ½ TL** Salz
- Gewürze nach Belieben
(z. B. Paprika, Curry, Chilipulver,
Knoblauchpulver, getrocknete Kräuter)

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Brot in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden.
2. Bratcrème in einer Pfanne erhitzen und goldbraun von allen Seiten braten.
3. Nach Belieben Salz und weitere Gewürze darüberstreuen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM