

Brotkrümel „herzhaft“

(10 Kinderportionen)

Menge	Zutat
300 g	(Trockenes) Vollkornbrot
50 g	Saaten (z. B. Sonnenblumen- und/oder Kürbiskerne)
	Kräuter/ Gewürze (z. B. Rosmarin, Curry, Paprikapulver, Basilikum oder Oregano)

So wird's gemacht:

- Backofen auf 190 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Brot in Würfel schneiden und mit der Küchenmaschine weiter zerkleinern.
- (Grobe) Krümel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- Ca. 15 Minuten backen, bis die Krümel durchgetrocknet sind – dabei zwischendurch mit einem Pfannenwender einmal durchmischen.
- Anschließend auskühlen lassen und mit Saaten und Kräutern/ Gewürzen vermischen.

Tipps zur Zubereitung:

Herzhafte Brotkrümel passen als Topping z. B. zu Salaten und Suppen oder sind pur zum Knuspern.

Brotkrümel – noch ungewürzt – eignen sich zum Bestreuen von (Natur-)Joghurt u. ä., für die Zubereitung von Schichtdesserts oder, mit Haferflocken und Zimt vermengt, als Knuspermüsli.

Brotkrümel lassen sich gut gleich in größeren Mengen herstellen und bleiben – so sie gut durchgetrocknet sind – in einem luftdicht verschlossenen Gefäß länger haltbar.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen