



Parmesan- Knoblauch-Croutons

***** **Zutaten** *****

- 1 Baguette
- 4 Knoblauchzehen, gepellt und klein gedrückt
- 1 TL Italienische Kräuter
- 300 ml Olivenöl
- 100 g geriebenen Parmesan
- 80 g Butter



***** **Zubereitung** *****

1. Das Baguette längst in 4 Streifen schneiden und dann in Würfel schneiden
2. Die Baguettewürfel in einer großen Schüssel mit dem Knoblauch, dem Olivenöl, 50 g Parmesan und den italienischen Kräutern mischen bis die Baguettewürfel das Olivenöl gut aufgenommen haben
3. Nun die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Baguettewürfel anbraten bis sie Farbe angenommen haben und kross sind
4. Croutons aus der Pfanne nehmen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mischen

***** **KochMalSchnell** *****