

<b>PORTIONEN</b> 1	<b>ZEIT GESAMT</b> 150 min	<b>LEVEL</b> Easy
-----------------------	-------------------------------	----------------------

## Rezept

### BROTCHIPS

---

Ich lieeeeeeebe Brotchips! Ich habe sie schon vor meiner Ernährungsumstellung geliebt und bin auch heute noch ein begeisterter Fan dieses herzhaften Snack! Klar, dass es heute eine low carb Version davon sein muss, aber das ist ja auch nicht wirklich schwer. Man nehme ein LC taugliches helles Baguette und packe es so lange in den Ofen, bis es schön crunchy getrocknet und fest ist. Finito, la musical! Also, gesagt, getan und das Ergebnis findest Du jetzt hier. Am liebsten essen wir diese Chips einfach so (der Griff in die Brotchips-Dose reicht), oder mit einem leckeren Dip (davon findest Du hier ja auch das ein oder andere Rezept). Viel Spass also beim Snacken!



### ZUTATEN

---

- helles Baguette
- Butter
- Salz (oder andere Gewürze nach Wahl)

*Diese Brotchips gehen einfach immer und zu allem, oder einfach so, wenn Dir danach ist!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Schneide das/die Baguettes (ich hatte hier 2 Stück aus dem [Rezept für das helle Baguette](#) gebacken) in möglichst dünne Scheiben und lege sie auf ein Backgitter oder ein Lochblech.

---

### SCHRITT 2

Bestreiche jede Scheibe mit etwas weicher Butter und streue Salz oder die von Dir gewählten Gewürze darüber.

---

### SCHRITT 3

Heize den Ofen auf ca. 90 Grad Umluft vor.

---

### SCHRITT 4

Trockne so die Brotscheiben ca. 2 Stunden lang im Ofen. Sollten sie dann noch nicht trocken genug sein, lasse sie noch ca. 20-30 min länger im Ofen.

---

### SCHRITT 5

Die Scheiben sollten nicht verbrennen oder zu dunkel werden, daher sollte die Temperatur zwischen 90 und 100 Grad liegen.

---

### SCHRITT 6

Sind die Brotchips fertig, lasse sie vollständig auskühlen. Du kannst sie in einer luftdichten Box gut aufbewahren und z.B. zu einem leckeren Dip essen, oder einfach so aus der Box heraus naschen.

---