

Croûtons selber machen

Wenn du Croûtons nicht kaufen, sondern selber machen möchtest, schneidest du zuerst Brot in kleine Würfel. Danach kannst du die Würfel entweder im Backofen oder in der Pfanne rösten. Der Vorteil des Backofens ist es, dass nichts anbrennt.

In der Pfanne hingegen musst du darauf schauen, dass die Brotwürfel nicht anbrennen oder festkleben. Um dies zu vermeiden, können auch ein paar Tropfen Öl verwendet werden. Das gibt den Croûtons auch einen guten Geschmack. Je nach Geschmack können noch Salz oder Kräuter hinzugefügt werden.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

