

Hauptgang Steak / Zwiebel / Panzanella / Bohnen

Rezeptteil 3 von 4 Croutons, Parmesanchips, Pinienkerne

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|----------------------|
| 2 Sch. | Bauernbrot v. Vortag |
| 50 g | Parmesan |
| 1 Zwg | Thymian |
| 40 g | Pinienkerne |
| | Olivenöl |
| | Salz |

Vorbereitung

1. Den Parmesan fein reiben.
2. Das Brot mit Kruste in Würfel (1x1 cm) schneiden.
3. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben, mit etwas Olivenöl benetzen und gut umrühren.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Dann sofort aus der Pfanne nehmen.

Kochfeld Stufe 8: Die **Brotwürfel** in der Pfanne goldbraun anrösten und auf ein Küchenpapier zum Entfetten geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen 200 Grad Umluft: Den geriebenen **Parmesan** in einer dünnen Schicht in einen Servierring auf ein Backblech mit Backpapier geben. Pro Person ein Chip. Im Backofen schmelzen und dann auf einem Gitter abkühlen lassen.