Brotchips mit Knoblauch und Dip

Knusprige Baguettechips aus dem AirFryer mit aromatischem Gemüsedip

Leicht | 4 Portionen | 16 min.



Diese knusprigen Brotchips mit Dip sind schnell zubereitet und ideal für den kleinen Hunger.

Die goldbraun gebackenen Baguettechips aus dem AirFryer werden mit warmem ORO di Parma Sugo Gemüse serviert und sorgen für mediterranen Genuss.

Zutaten

1 Baguette (ca. 250 g), in dünne Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl (ca. 30 ml)

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

400 g ORO di Parma Sugo Gemüse

Schritt 1: Baguette vorbereiten

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl mit dem fein gehackten Knoblauch vermischen und die Scheiben gleichmäßig damit bestreichen.

Schritt 2: Brotchips backen

Die Baguettescheiben in den AirFryer legen und bei 180 °C für 5–6 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Schritt 3: Dip erhitzen und servieren

Das ORO di Parma Sugo Gemüse in einem kleinen Topf erhitzen. Die warmen Brotchips zusammen mit dem Gemüsedip servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte