



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Gewürzbrot



Zutaten Für 2 Portionen

- 1/2 Baguette
- 1/4 TL Kardamom gemahlen
- 1 EL Alnatura Deutscher Blütenhonig

Tipp: Das Gewürzbrot schmeckt gut im Käsefondue und passt auch als Beilage zu einem Fondue mit Brühe oder Öl. Es kann nach Belieben zusätzlich mit Rosmarin, Chili oder Pfeffer gewürzt werden.

Zubereitung Zubereitungszeit 10 Min.

Baguette in mundgerechte Stücke schneiden. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Brotstücke 5 Min. unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten. Kardamom darüberstreuen, mit Honig beträufeln und unter gelegentlichem Wenden 1 weitere Min. rösten. Aus der Pfanne nehmen und in einer Schale auskühlen lassen.