# Knobibrot

## Zutaten für 5 Brote

| | | |
|---|---|---|
| 5 | Scheiben | altbackenes Brot |
| 60 | g | Margarine (Alsan-bio) |
| 4 | | Knoblauchzehen |
| | | Fleur du Sel (gewürtzt!?) oder normales Salz |
| | ggf | Tomate zum Belegen oder Rohkost |

## Zubereitung

Das altbackene Brot idealerweise schon 2-3 Stunden vor der Zubereitung in Scheiben schneiden und offen draußen liegen lassen, damit es NOCH trockener und fester wird.

Die Scheiben kräftig von beiden Seiten mit den Knoblauchzehen einreiben. Die kleinen Reststücke des Knoblauchs nicht wegwerfen!!

Etwa die Hälfte der Margarine in der Pfanne erhitzen und 2 – 3 Brote und die Reste des Knoblauchs hineinlegen. Die Brotscheiben von einer Seite in das Fett drücken und umdrehen. Hier das gleiche machen und auf mittlerer Hitze einige Minuten braun anbraten lassen (Vorsicht, brennt schnell an!). Von der anderen Seite ebenfalls goldbraun anbraten.

Die Brote mit einem Küchentuch etwas abtupfen, dann mit dem Salz von einer Seite bestreuen.

Wer mag, kann sich die Brote mit Tomate und Frühlingszwiebelröllchen belegen oder sie einfach pur essen.

**TIPP**: Wenn Du dünne Scheiben schneiden kannst, kann man die Brote (dann geviertelt) auch gut als Snack abends reichen.