

# 2 schnelle Tipps zur Resteverwertung

mit Brötchen oder Weißbrot bzw. mit dunklem Brot

Rezept-Idee Nr. 45

## 1. Semmelbrösel/Paniermehl selbst gemacht

### Rezept:

Altbackene helle Brötchen oder Weißbrot gut trocknen lassen.



Das Brot/Brötchen muss wirklich sehr trocken sein, evtl. bei 50 Grad im Ofen nachtrocknen.

Methoden, um daraus Brösel zu gewinnen:

- Handarbeit: auf einer feinen Reibe zerreiben.
- Mit einer Küchenmaschine fein zerkleinern.
- In einen Gefrierbeutel packen und mit einem Nudelholz zermahlen.

**Tipp:** Möchte man besonders feines Paniermehl haben, so kann man die Brösel zusätzlich durch ein feines Sieb geben.

## 2. Schnelle Brotkrümmelsauce für Pasta

### Rezept:

5 Scheiben dunkles Brot  
 4 Esslöffel Olivenöl  
 3 Knoblauchzehen  
 2 Esslöffel feingehackte Petersilie oder Basilikum  
 50 g ital. Hartkäse  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Das Brot in der Küchenmaschine oder im Mixer zu feinen Bröseln zerkleinern. Knoblauch sehr klein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Semmelbrösel und Knoblauch in wenigen Minuten goldbraun braten.

Diese Mischung zusammen mit frisch gekochten Nudeln in eine große Schüssel geben, Petersilie/Basilikum und den frisch geriebenen Käse unterheben und mit schwarzem Pfeffer abschmecken und sofort servieren.