Resteverwertung Brot

5 Ideen zur Resteverwertung

Als ich mich auf die Rezeptsuche machte, wie man altes Brot wieder frisch und lecker bekommt, kamen mir mit der Zeit so viele Ideen! Hier sind meine Top 5 Rezepte für trockenes Brot - alle sind **kinderfreundlich, einfach, schnell und köstlich**.

1. Mache Semmelbrösel aus deinem alten Brot:

Dazu reibst du die trockenen Brotstücke oder Brötchen mit Hilfe einer **Küchenreibe oder einer Küchenmaschine** klein. Wichtig dabei ist, dass das Gebäck komplett ausgetrocknet und hart ist. Diesen Zustand kannst du auch mit einer kurzen Backzeit im Ofen erreichen. Selbst gemachte Semmelbrösel sind ideal zum Panieren von Bratlingen oder Schnitzel.

2. Bereite selbst gemachte Croûtons zu:

Hmmm, die schmecken einfach so lecker im Salat oder in der Suppe … Für selbstgemachte Croutons schneidest du altes **Brot in Würfel** und **röstest diese in heißem Öl** oder Butter an. Ein Hauch frischer Knoblauch und eine Prise Salz verfeinern den tollen Geschmack.

3. Die liebste Brot Resteverwertung meiner Kinder: Omelette-Muffins:

Eier wirken manchmal wahre Wunder, so auch in diesen Omelette-Muffins mit altem Brot. Vermische dafür klein geschnittene Brotstücke mit beliebigen Zutaten und backe sie im Ofen aus. Meinen Kids schmecken Omelette-Muffins mit Schinken und Gemüsewürfeln richtig gut - warm oder kalt!

4. Brate den Klassiker: Armer Ritter alias French Toast

Wer einmal in den USA war, isst sowieso nichts anderes zum Frühstück als French Toast. Hierzulande ist das köstliche Gericht eher als Arme Ritter bekannt. Dafür badest du trockene Brotscheiben in **Eiermilch** und brätst diese in heißem Butterschmalz von beiden Seiten an. Kinder lieben das **mit Zimtzucker und Apfelmus** oder auch herzhaft mit frischen Kräutern und Salz.

5. Mach’ deine eigenen Brotchips:

Brotchips gehören zu den beliebtesten Kinder-Snacks. Doch gekaufte sind oft voller Fett und Salz. Besser ist es, sie selbst zu backen - aus altem Brot. Dafür schneidest du trockenes Brot in **dünne Scheiben** oder mundgerechte Stücke, bestreichst diese mit Butter und würzt sie beliebig. Nach 10 min bei 180 Grad **im Ofen** kannst du deinen Kids köstliche Brotchips servieren!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.