Ölz Landbrot 100% Dinkel, Ölz Weißbrot und Ölz Butter Toast Restebrot-Waffeln

Leckeres Resterlrezept für 5 Portionen



Zutaten
230 g Brot (Ölz Landbrot mit Dinkel, Ölz Weissbrot und Ölz Butter Toast
150 ml Milch
1 Ei
50 g Käse
Salz & Pfeffer
2 EL Butter

_____
Als Topping:
100 g Räucherlachs
200 g Frischkäse
1-2 Avocados

Zubereitungszeit
20 min

1. Brotwürfel vorbereiten:
Ölz Landbrot 100% Dinkel, Ölz Weissbrot & Ölz Butter Toast in kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel in eine große Schüssel geben.

2. Teig anrühren:
Milch, Ei, geriebenen Käse, Salz & Pfeffer hinzufügen. Mit den Händen oder einem Kochlöffel zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.

3. Waffeln ausbacken:
Das Waffeleisen mit Butter oder Öl einfetten. Den Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und knusprig ausbacken.

4. Servieren & Genießen:
Die Waffeln nach Belieben belegen, z. B. mit Frischkäse, Räucherlachs & Avocado. Direkt warm genießen!