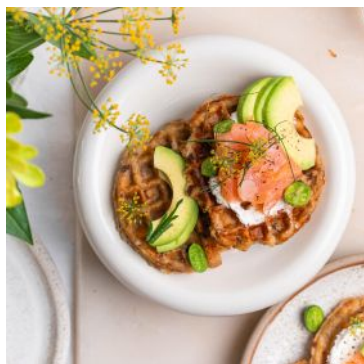




Ölz Landbrot 100% Dinkel, Ölz Weißbrot und Ölz Butter Toast Restebrot-Waffeln

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!