



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

Leckeres Resterrezept 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. Brotreste, zum Beispiel Ölz Landbrot 100% Dinkel, Ölz Weissbrot und Ölz Butter Toast, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Milch, Ei, Käse und eine Prise Salz & Pfeffer hinzufügen.
3. Mit den Händen oder einem Kochlöffel die Masse zu einem Teig vermengen.
4. Das Waffeleisen mit etwas Butter oder Öl einfetten und den Waffelteig Stück für Stück verarbeiten.
5. Die Waffeln nun nach Belieben belegen und genießen. Zum Beispiel mit Frischkäse, Räucherlachs und Avocado.