



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. 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!