

Trockenes Brot



In der Schweizer Gastronomie landen jährlich ca. 37'000 Tonnen Brot im Abfall, in Schweizer Privathaushalten sind es jährlich um die 120'000 Tonnen. Altes Brot kann an vielen Orten als Tierfutter gratis abgegeben werden. Es gibt allerdings noch viele andere Möglichkeiten diesen Food Waste zu vermeiden. Egal ob gummig, trocken oder steinhart, die hier vorgestellten Rezepte verwandeln altes Brot wieder in etwas Geniessbares.

Armer Ritter

Armer Ritter, Fotzelschnitte oder Vogelheu, jeder kennt diesen Klassiker unter einem anderen Namen. Die Brotscheiben mit viel Fett anbraten und mit süßem Sirup übergießen und niemand kann dem einst traurig trockenen Brot widerstehen.

Panzanella (Toskanischer Brotsalat)

Brot:

400 g Brot, in Stücken
2 EL Olivenöl
wenig Rosmarin (Pulver)
wenig Fleur de Sel

Salat:

5 Tomaten, in Stücken
1 Gurke, in Stücken
1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen
2 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
1 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 TL Fleur de Sel
einige Basilikumblätter

Brot auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofen backen. Brot anschliessend in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Rosmarin und Fleur de Sel mischen. Danach alle restlichen Zutaten mit dem Brot mischen und ca. 25 ziehen lassen. Zum Schluss Basilikum darüberstreuen.

Rezept für 4 Personen von fooby.ch

ZUM REZEPT

