

Brotspätzli Rezept



Brot ist das am häufigsten weggeworfene Lebensmittel. Das muss nicht sein. Lass Brotreste vollständig trocknen und verarbeite diese mit einer Küchenmaschine oder einer Raffel zu Brösel. Die selbstgemachten Brösel kannst du zum Beispiel zum Panieren oder für leckere Brotspätzli verwenden. Kühl, trocken und luftdicht aufbewahrt, sind die Brösel mehrere Monate haltbar.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Ergibt 4 – 6 Portionen

250 Gramm	Brotbrösel
ca. 500 ml	Milch, kalte
6	Eier
ca. 300 Gramm	Mehl
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
etwas	Butter
nach Bedarf	Reibkäse



Die Brotbrösel mit der kalten Milch übergossen und für 15 Minuten stehen lassen, zwischendurch umrühren. In der Zwischenzeit die Eier schaumig schlagen.

Die eingeweichten Brösel dazugeben und gut verrühren. Danach so viel Mehl hinzufügen, bis ein nicht zu fester Teig entsteht, der leichte Blasen wirft.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den fertigen Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb direkt ins leicht kochende Salzwasser streichen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen.

Die Brotspätzli mit etwas Butter und bei Bedarf mit Reibkäse verfeinern und servieren.

Viele weitere Brotreste-Rezepte findest du im Internet.

