

# Suppe fressendes Brot



Super Nasch- und Resteverwert-Tipp:

Brot, das schon ein paar Tage lang herumliegt aber noch keine Verfallsspuren wie Schimmel zeigt, lässt sich einfach zu „Brot-Chips“ verarbeiten: Brot in mundgerechte Scheiben schneiden und in einer feuerfesten Schüssel entweder im Backrohr (150 Grad), auf dem Heizkörper oder auf einem Schwedenofen trocknen.

Den Namen hat es deshalb von uns bekommen, weil das Brot – wenn als Suppeneinlage benutzt – kaum was von der Suppe überlässt, weil es sehr viel Flüssigkeit aufsaugt.

Aber ehrlich gestanden, das Brot schafft es selten in die Suppe, weil es vorher schon weggenascht wird.

Danke an Matthieu und Karina in London!!! Das habe ich nämlich den beiden abgeschaut.

Share this: