

# Köstliche Rezeptideen für *Gereiftes Brot*



Liebe Kundinnen, liebe Kunden, liebe Freunde guten Brotes,

unser **frisches Steinmühlen-Brot**, das Sie schon beim Öffnen des Paketes mit seinem aromatischen Duft erfreut, ist natürlich unwiderstehlich. Doch die **herzhaften Lebe Gesund-Brote** sind nicht nur frisch ein Genuss. Die in handwerklicher Tradition aus „Natur pur“ gebackenen Brotspezialitäten reifen in den ersten Tagen nach dem Backen nach und gewinnen dadurch sogar an Geschmack und Aroma.

Sollte Ihnen unser gutes Brot trotzdem einmal „alt“ geworden sein, ist es auch dann noch wertvoll, denn es gibt viele **einfache Möglichkeiten, gereiftes Brot zu köstlichen Gerichten weiterzuarbeiten**.

**Einige Ideen und Rezepte für gereiftes Brot dürfen wir Ihnen heute vorstellen:**



- **Brot-Croûtons** eignen sich prima, um den Salat aufzupeppen oder in die Suppe etwas Biss zu bekommen. Schneiden Sie helles Brot in Würfel und rösten Sie diese in der Pfanne unter ständigem Rühren an, bis die Stücke goldbraun sind. Die Brotstückchen mit gutem Olivenöl beträufeln, gleichmäßig mit Würzfee bestreuen und gut vermischen, bis sie schön knusprig sind.

- **Brot Salat** kann aus so gut wie jeder Brotsorte zubereitet werden. Schneiden Sie auch hierfür das Brot in Würfel und rösten Sie diese mit Knoblauch und Olivenöl in der Pfanne an. Mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum oder Gemüse Ihrer Wahl und einer Vinaigrette aus Würzfee, Hanföl und Apfelessig wird daraus ein leckeres Gericht.

- **Geröstete Brotchips** sind ein idealer Knabberspaß. Für den Brotsnack schneiden Sie einfach Brot in sehr dünne Scheiben und legen sie auf ein Blech mit Backpapier. Bestreichen Sie das Brot dann mit einer Frischkräutersoße Ihrer Wahl. Nach zehn Minuten bei 180 Grad im Ofen sind die Brotchips fertig.

- **Brot Suppe** ist ein echter Seelenwärmer. Die sättigende und nahrhafte Suppe ist nicht nur ein gutes Verwertungsrezept für gereiftes Brot jeder Art, sondern auch für andere Lebensmittelreste. Dafür geschnittene Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Das in kleine Würfel geschnittene Brot dazugeben und ebenfalls leicht rösten. Wasser aufgießen, mit Würzfee und Pfeffer würzen und ein paar Minuten köcheln lassen, nach Belieben mit Gemüse verfeinern, anschließend alles pürieren und nochmals abschmecken.



Viele weitere **nachhaltige und köstliche Rezeptideen** können Sie in unserem Online-Shop entdecken:

[www.lebegesund.de/rezeptideen-nachhaltig-genießen](http://www.lebegesund.de/rezeptideen-nachhaltig-genießen)

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen & Genießen!**

Ihre Müller, Bäcker und das Versandteam von *Lebe Gesund*