



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Brotsuppe (Altbrotverwertung)

### Rezept

Altbrot (jegliche Art davon)

---

Gemüsebrühe

---

Zwiebel und Knoblauch (nach Belieben)

---

Restgemüse

---



**Bearbeitung:** Gemüsebrühe aufkochen, Altbrot dazugeben und anschliessend pürieren. Wenn die Suppe zu dick wird, mit Wasser verdünnen. So viel von der Suppe verwenden, wie gerade benötigt wird, den Rest in Portionen einfrieren. Alle restlichen Zutaten kleinschneiden und zur Suppe dazugeben. So lange köcheln lassen, bis die Zutaten weich sind. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

---

**Serviertipp:** Vor dem Servieren einen Klecks Sahne darüber geben.

---

**Hinweis:** Dieses Suppenrezept soll für eigene Ideen als Basis dienen und der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Bei dieser Suppe können alle Lebensmittel miteinbezogen werden, welche unbedingt aufgebraucht werden müssen, so auch hart gewordener Käse, etc. Die Suppe wird jedes Mal anders schmecken und je nach den verwendeten Resten ihre spezielle Note erhalten.

---