RESTLA-REZEPT



PIZZABRÖTCHEN

Dieses Rezept eignet sich bestens um übrige Wurst- und Gemüsereste zu verwerten.

RESTLA:

- 2 Semmeln
- beliebige Wurstreste z.B. Schinken, Salami, Paprika und Mais
- beliebige Gemüsereste
- geriebener Käse/ Käsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Schmand
- getrocknete Kräuter

ZUBEREITUNG

- Zwei Semmeln aufschneiden. Verschiedene Wurstreste und Gemüsereste kleinschneiden,
- 1 kleine Zwiebel kleinschneiden,
- geriebenen Käse oder verschiedene Käsereste,
- Schmand und etwas getrocknete Kräuter
- Alles in einer Schüssel miteinander vermengen und die Masse auf die aufgeschnitten Brötchen streichen. Mit essbaren Blüten kann man die Pizzabrötchen noch aufpeppen.
- Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen lassen.
- Dieses Rezept eignet sich auch nur für Gemüse als Belag.

Eingereicht von Liane Werner, Leupoldsgrün