

TIPPS UND REZEPTE FÜR ALTE BACKWAREN

# VOM ALTEN BROT ZUM NEUEN LIEBLING

Bitte  
wenden und  
Backwaren  
retten!

Unsere  
Bayerischen  
Bauern



Bayerischer  
Bauernverband

Wir Landfrauen!

engagiert • modern • aktiv



# AUS ALT MACH SCHMACKIG!

Rund 15 Prozent des privaten Lebensmittelabfalls in Deutschland sind Backwaren. Warum eigentlich? Richtig gelagert bleiben Brot, Breze, Semmel, Toast & Co. länger frisch. Und mit den passenden **Rezepten** lassen sich aus altbackenem Brot und Gebäck ganz einfach schmackige Toppings, Desserts und Gerichte **von süß bis herzhaft** zaubern. **Das entlastet die Umwelt, den Geldbeutel und das Gewissen.**

Rezept  
1 von  
15



## REZEPT FÜR BREZENSALAT

### Zutaten

- 2-3 altbackene Brezen
- 1-2 EL Rapsöl
- 1-2 Regensburger Würste oder Wiener
- 4 Essiggurken
- 8 Radieserl

### Dressing

- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Weißwurstsenf
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Brezen in Scheiben schneiden und im heißen Öl goldbraun braten. Würste häuten und mit den Essiggurken in Scheiben oder Streifen schneiden. Radieserl waschen und in Scheiben schneiden. Salatzutaten mischen. Zutaten für das Dressing glatt rühren und über den Salat geben.

**Tipp:** Nach Belieben eine klein geschnittene Zwiebel zum Salat geben. **Guten Appetit!**



**Mehr Rezepte und Tipps gefälltig?**  
**Jetzt QR-Code scannen oder**  
**[www.unsere-bauern.de/brotreste/](http://www.unsere-bauern.de/brotreste/)**  
**besuchen.**