

Paniermehl



Zutaten

100 g altgebackenes Brot

Zubereitung

1. Das Brot in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden.
2. In den Mixtopf, ca. **9-10 Sek./Stufe 4**, zerkleinern.

Tipps

- Vor dem Zerkleinern können Sie Kräuter oder Knoblauch zugeben (s. Paniermehl aromatisiert).
- Paniermehl aus trockenem Brot bleibt mehrere Wochen frisch, wenn es in einem luftdichten Behälter aufbewahrt wird.
- Paniermehl aus frischem Brot muss im Gefrierfach aufbewahrt werden.