

Paniermehl/Semmelbrösel

Zutaten

Trockenes Brot oder Brötchen

Zubereitung

Brot oder Brötchen werden mit einer Reibe gerieben oder in einem Standmixer zerkleinert und so zu Paniermehl verarbeitet. Dies lässt sich einige Zeit in einem Vorratsbehälter aufbewahren.

Paniermehl kann vielseitig verwendet werden, ganz klassisch zum Panieren oder als Topping für Aufläufe.

Tipp: Die Krümel kurz vor dem Panieren von z.B. Gemüse mit etwas Knoblauchpulver, Paprika und geriebenen Parmesan mischen und anschließend knusprig backen.



