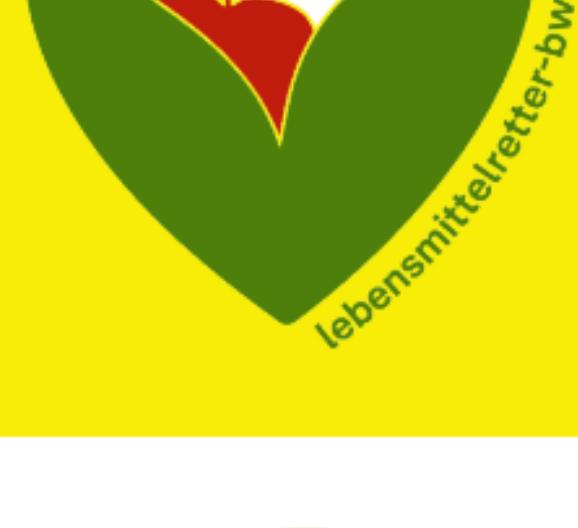


# Lesen macht hungrig!

Entdecken Sie  
unsere Tipps  
für restlosen  
Genuss in der  
Lesepause.

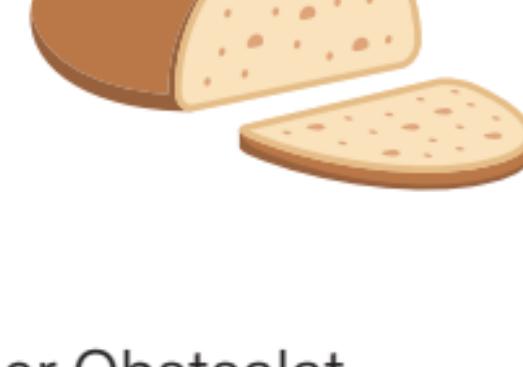


Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

# Clevere Ideen zur Resteverwertung

## Trockenes Brot:

Arme Ritter,  
Knödel,  
Brotsalat



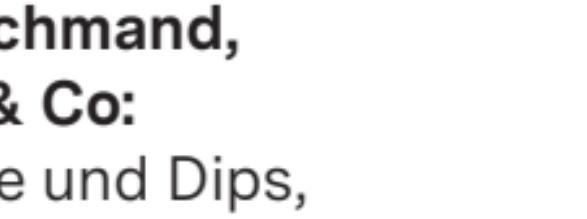
## Obstreste:

Kompott oder Obstsalat,  
Kuchen,  
Smoothie



## Gemüsereste:

Wraps,  
Suppe,  
Omelett,  
Aufstrich



## Sahne, Schmand, Joghurt & Co:

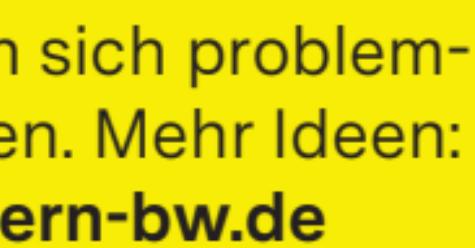
Aufstriche und Dips,  
Waffeln/Pfannkuchen,  
Saucen z.B. zu  
Nudeln vom Vortag



## Angebrochene Aufstriche, Frischkäse & Käse:

herzhafte Waffeln/  
Pfannkuchen,  
Auflauf,  
Wraps,

Pizzabelag



Die meisten Lebensmittelreste lassen sich problemlos einfrieren. Mehr Ideen:  
[www.lern-bw.de](http://www.lern-bw.de)

