

# SEMMEBRÖSEL

## Zutaten

Altes Brot oder Brötchen

## Zubereitung

- 1) Das Brot ein paar Tage trocknen lassen, bis es hart ist.
- 2) Wenn es trocken genug ist, das Brot mit einer Reibe zerbröseln.  
Zum Schluss die Semmelbrösel in ein luftdicht verschließbares Glas füllen und dieses gut zudrehen.

**Tipp:** Das Brot trocknet schneller und ist für Kinderhände einfacher zu reiben, wenn man es vor dem Trocknen in Scheiben schneidet.

