

# RAN AN DIE LEBENSMITTELRESTE



## KREATIVER RESTE-WRAP

- jede Menge Lebensmittelreste, z.B. Reis, Cousous, Bulgur, Nudeln, Kichererbsen, Pommes, Frischkäse, Brotaufstriche, Feta, Hartkäse, sämtliches frisches, eingelegtes oder gegartes Gemüse, Grillfleisch
- Wraps

Der Reste-Wrap ist einfach zuzubereiten und perfekt für die Verwertung von Essensresten, ganz nach dem Motto "mach den Kühlschrank leer". Egal ob bereits zubereitet oder noch roh, viele Zutaten können im Reste-Wrap landen. Hier ist Kreativität gefragt!

Belege oder bestreiche den Wrap mit den Resten deiner Wahl.