

Rezepte aus dem Hessenpark



Resteverwertung (1) – Brotreste

Herzhafter Brotauflauf

150 Gramm altbackenes Brot

150 – 250 Gramm Dörrfleisch

1 Zwiebel

4 – 6 Tomaten

6 Eier

500 Milliliter Milch

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

Käse

hell oder dunkel, auch Brötchen, in dünne Scheiben schneiden.

würfeln. Man kann auch Braten- oder Wurstreste verwenden.

würfeln. Die Zwiebel mit dem Dörrfleisch anbraten und leicht bräunen. Abkühlen lassen.

in Scheiben schneiden. Hier kann man auch frische oder gekochte Gemüsereste verwenden. Je nach Art in Scheiben, Stifte oder Würfel schneiden.

In eine Auflaufform die Brotscheiben, die Zwiebel-Speck-Mischung und die Tomatenscheiben schichten.

mit

oder Sahne verrühren. Mit

würzen. Man kann auch noch frische oder getrocknete Kräuter zu der Eiermilch geben. Die Eiermilch über die geschichteten Zutaten gießen. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Über den Auflauf

gerieben oder in Scheiben, geben. Bei 175 Grad Celsius 30 – 45 Minuten backen. 15 Minuten ruhen lassen.