

Rezepte zur Brotverwertung

Falsche Himbeer-Feuilletés mit Vanillecreme

Vanillecreme:

4 dl Milch
2 Eigelb
10 g Maizena
1 Vanillestängel, ausgekratztes Mark
30 g Zucker

Falsche Feuilletés:

12 kleine dünne Scheiben Zopf oder Einback
50 g zimmerwarme Butter
400 g Himbeeren
30 g Zucker

Für die Vanillecreme alle Zutaten bei nicht zu starker Hitze unter stetem Rühren einmal kurz aufkochen. Pfanne vom Feuer ziehen, kurziterrühren. Auskühlen lassen.

Brot beidseitig dünn mit Butter bestreichen. Beidseitig hellbraun rösten. Beeren mit dem Zucker mischen.

Für jede Portion 3 Brotscheiben mit etwas Beeren und Vanillecreme abwechslungsweise übereinander schichten.

Brot-Moussaka

200 g Ruchbrot
300 g Auberginen
0,5 dl Olivenöl
100 g Zwiebeln
1½ Knoblauchzehen
300 g Hackfleisch
400 g geschälte, gewürfelte Tomaten aus der Dose
Salz, Pfeffer, Oregano
2 Eier
1,5 dl Milch
50 g geriebener Parmesan

Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Ofen rösten.

Auberginen in 5 mm dünne Scheiben schneiden, in Öl beidseitig braten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, im restlichen Öl dünsten, Hackfleisch zufügen, anbraten. Tomaten beifügen, aufkochen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Brot und Auberginen abwechslungsweise ziegelförmig in die eingefettete Gratinform schichten, gleichzeitig die Fleischmischung dazwischen verteilen. Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber giessen. Parmesan darüber streuen. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 30 Minuten gratinieren.

Mengenangaben je für 4 Portionen

Quelle: www.brot.ch

Guten Appetit!