

Rezepttipps

Clever und kreativ kochen - Ideen aus der Resteküche:

„Aus alt macht neu - Rezepte rund ums Brot“

Vorspeise: Brotsalat mit Rauke und Tomaten

Zutaten:

8 Scheiben altbackenes Brot, Rapsöl, 2 rote Paprikaschoten, 16 Kirschtomaten, 300 g Rauke, Basilikumblätter, 150 ml Gemüsebrühe, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brot entrinden, grob würfeln und in heißem Rapsöl rundherum anrösten. Paprikaschoten putzen, vierteln und entkernen. Paprika in Streifen schneiden, Kirschtomaten vierteln. Von der Rauke die dicken Stiele abschneiden und die Blätter mit Paprika, Tomaten und Brotwürfeln vermengen. Einige Basilikumblätter darüber geben.

Gemüsebrühe, Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette erst kurz vor dem Essen über den Salat geben

Hauptgericht: Pikanter Brotauflauf

Zutaten:

12 Scheiben altbackenes Brot, 200 g gekochten Schinken, 400 g weiße Champignons, Öl, Salz, Pfeffer, Muskat, 6 Frühlingszwiebeln, 8 Eier, 600 ml Milch, 120 g mittelalter Gouda (gerieben), Kresse

Zubereitung:

Brot halbieren und leicht rösten, Schinken in Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne im heißen Öl leicht braun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten fächerförmig in eine gefettete Auflaufform schichten.

Eier, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, gleichmäßig darüber gießen. Mit dem Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen. Mit Kresse bestreut servieren.

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet

www.ekz-marienstern.de

im Regional und Servicebereich.

Nachspeise: Kirschquark Schwarzwälder Art

Zutaten:

400 g Quark,
1 Glas Sauerkirschen (ohne Stein),
3 EL Kirschwasser,
100 g Haselnüsse,
100 g altbackenes Brot,
100 g Zartbitterschokolade,
4 EL brauner Zucker,
2 Pck. Vanillezucker,
125 ml Sahne,
3 EL Schokoladenraspeln
Kirschen zur Deko, z. B. Maraschinokirschen

Zubereitung:

Nüsse, trockenes Brot und Schokolade fein reiben, vermischen und mit 2 EL braunem Zucker verrühren. Die Kirschen mit dem Schwarzwälder Kirschnaps und „wenig“ Wasser kurz aufkochen und dann leicht einkochen lassen. Vom Herd nehmen. Nun die Nuss-Brot-Schokoladenmasse einrühren. Kalt werden lassen.
In einer Schüssel den restlichen braunen Zucker mit dem Vanillezucker und dem Quark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Nun kleine Portionsschalen oder Gläser mit je einer Lage Kirsch-Schoko-Masse und der Quarkmasse im Wechsel einfüllen. Eine Lage Quark sollte den Abschluss bilden.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



Besuchen Sie unsere Standorte!

Ernährungs- und Kräuterzentrum im Kloster St. Marienstern
Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

