

Käse-Brot-Auflauf

-Resteverwertung nach einem Racletteessen

Zutaten | 4 Portionen

2	Zwiebeln
200 g	Passierte Tomaten
Ca. 300 g	Gemüsereste (Zucchini, Paprika, Pilze, Kartoffeln usw.)
Ca. 200 g	Fleisch-/ Wurstreste (wenn vorhanden, sonst mehr Gemüse)
Ca. 250 g	Brotstücken bzw. Brotreste
250 ml	Milch
30 g	Butter
2	Eier
Ca. 100 g oder mehr	Käse
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch, Petersilie nach Wahl
2- 3 EL	Öl

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Zwiebeln fein würfeln. Die Hälfte in etwas Öl leicht anschwitzen, das Tomatenpüree dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas köcheln lassen.
- Das kleingeschnittene Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas andünsten.
- Die Brotreste würfeln und mit lauwärmer Milch übergießen, 10 Minuten einweichen. Die Butter schmelzen und mit der anderen Hälfte der Zwiebelwürfel und den Eiern mischen. Alles mit den Brotwürfeln vermischen, salzen und pfeffern. Alle Brotstücke sollten etwas eingeweicht sein. Sind noch ganz trockene Stücke dabei, noch etwas Wasser unterrühren und noch einige Minuten einweichen lassen.
- Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas Öl einpinseln, die Brotmasse in die Form geben und das Gemüse sowie Fleisch oder Wurstreste darauf verteilen. Die Tomatensoße über das Gemüse geben und mit geriebenem Käse bestreuen.
- Auf der mittleren Schiene bei 180°C (Umluft) ca. 30 Min. backen.

Tipp:

Das Rezept lässt sich mit verschiedenen Gemüse- und Brotsorten beliebig variieren. Sind noch Soßenreste wie z.B. Sour Cream übrig, können diese auch über die Gemüsereste verteilt oder auf die Tomatensoße gegeben werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 382,5 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
559 kcal	31,4 g	42,2 g	29,8 g	312 mg