

GEMÜSE-KÄSESCHNITTEN

Gemüseresten wie Zucchetti, Lauch, Erbsli, Kürbis, Rüebli sowie Käse und Brotresten können so aufgebraucht werden.



Zutaten

8-10	Scheiben	Brot, ca. 1.5 cm dick,
	etwas	Milch
200	g	Gemüse
200	g	Käse oder Fonduemischung
2	Stück	Eier
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, evtl. Schnittlauch

Zubereitung

- Den Backofen auf 220 C vorheizen. Das Gemüse fein schneiden oder raffeln. Damit die Zucchetti nicht zu wässrig sind, können die geraffelten Zucchetti mit Salz bestreut werden. Festes Gemüse wie Lauch, Rüebli muss kurz in der Pfanne gedämpft werden.
- Die Kruste der Brotscheiben wegschneiden und das Brot mit Milch beträufeln.
- Das Gemüse (bei den Zucchetti noch das Wasser ausdrücken) mit dem Käse und Eier mischen, würzen.
- Die Masse auf den Brotscheiben verteilen. Diese auf ein mit einem Backpapier belegtes Blech geben und 10-15 min. backen.

Hinweise

- Die nichtverwendeten Brotresten können zu Paniermehl verarbeitet werden.
- Zusammen mit einem Salat ergeben die Käseschnitten eine vollständige Mahlzeit.