

ÜBERBACKENE BROTE

(RESTEVERWERTUNG)

ZUTATEN

100 g Käsereste, in Stücken | 100 g Schinkenreste, in Stücken

½ -1 Zwiebel (ca. 50-100 g) | 1/2 roter Paprika oder kl. Zucchini, in Stücken oder etwas Mais ...

1-2 EL Petersilie, abgezupft oder TK (oder andere Kräuter)

50 g Sauerrahm, Creme Fraîche, Frischkäse, Camembert, Mozzarella oder ähnliche Reste

½ TL Salz, etw. Pfeffer (oder beliebige Gewürze)

4 - 6 Scheiben Schwarzbrot, Gebäck, Toastbrot o.ä., in Schnitten, vom Vortag oder älter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Alle Zutaten ca. **5-10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern
3. Masse auf Brote streichen und ca. 10-15 Minuten bei 200°C knusprig überbacken - heiß servieren

TIPP

Verwendet man härtere Käsesorten oder Salami, bitte mit ca. **Stufe 5** zerkleinern, und eventuell etwas Zeit zugeben.

