



Gruppe 2: Sona / Elena – Altes Brot & Semmeln

Verwerten statt wegwerfen

Salat mit Knoblauch - Croûtons

Zutaten:

- 1 kleinerer Salat
- Rucola oder 1 kleiner Radicchio
- 6 Radieschen
- 2 Jungzwiebeln
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Parmesan
- 100g Joghurt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL scharfer & süßer Senf



Zubereitung:

1. Die Salatblätter auseinanderlösen, waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, in eine Schüssel geben. Die Radieschen waschen und die Enden abschneiden, Radieschen in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, weiße und hellgrüne Teile in Ringe schneiden.
2. Das Toastbrot entrinden und in gut 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in 2-3 Min. goldbraun braten. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Gut unterrühren und gleich aus der Pfanne nehmen.
3. Für das Dressing die beiden Senfsorten mit Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Koriander würzen. Das Öl kräftig unterschlagen.
4. Blattsalat, Radieschen und Zwiebelringe mit dem Dressing in der Schüssel mischen. Die Brotcroûtons aufstreuen. Vom Käse mit dem Gurken- oder dem Trüffelhobel feine Späne über den Salat hobeln.

Bruschetta mit Tomaten

Zutaten:

- 3-4 Tomaten
- 2 Jungzwiebeln
- 1/2 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4-8 Scheiben Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 250° (Umluft nicht empfehlenswert!) vorheizen oder den Backofengrill später vorheizen. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Tomatenwürfel mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Brotscheiben halbieren und auf den Rost in den heißen Ofen (Mitte) legen. In 4-5 Min. knusprig rösten.
4. Knoblauch schälen und halbieren, die Brotscheiben damit kräftig einreiben. Die Tomatenmischung auf die Brote verteilen. Sofort servieren.

Tomaten-Brotauflauf

Zutaten:

- 3-4 Tomaten
- 1 Ciabatta (oder auch normales Brot)
- 350g Crème fraîche
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Zuerst werden die Tomaten gewaschen und in Scheiben geschnitten, danach wird das Ciabatta in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten.
2. Die Crème fraîche wird mit den Eiern verrührt und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend werden die Tomaten und das Brot abwechselnd in eine eingefettete Auflaufform geschichtet.
3. Zum Schluss wird die Eimasse über den Auflauf gegossen und die Form kommt bei 180°C für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Süßer Semmelaufbau

Zutaten:

- 100g Rosinen
- 7 Stück Semmel (alt)
- 4 Eier
- 250ml Milch
- 80g Butter (weich)
- 80g Zucker
- 1 EL Butter (weich) für die Form



Zubereitung:

1. Für den süßen Semmelaufbau zuerst die Semmeln klein schneiden und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die heiße Milch über die Semmelwürfel leeren und ziehen lassen. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Eier in zwei Schüsseln trennen und aus dem Eiklar mit dem Mixer einen streifen Schnee schlagen.
3. Butter, Dotter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren und die Semmelstücke einrühren. Dann vorsichtig den Eischnee und die Rosinen unterheben.
4. Die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und im Backrohr 45 Minuten backen.

Arme Ritter

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Zucker
- 50g Butter
- 1 Ei
- 4 Scheiben Weißbrot



Zubereitung:

1. Das Ei wird aufgeschlagen und mit der Milch gut verquirlt. Die Toastscheiben werden ganz darin eingeweicht.
2. Währenddessen wird die Butter in einer Pfanne erwärmt. Die Toastscheiben werden in der Butter beidseitig goldgelb und knusprig angebraten, danach herausgenommen, auf einen Teller gelegt und mit Zucker und Zimt bestreut. Ein gutes Gelingen 😊

3. Quellen;

<https://www.kuechengoetter.de/rezepte/salat-mit-knoblauch-croustons-28260>

<https://www.kuechengoetter.de/rezepte/bruschetta-mit-tomaten-21996>

<https://www.gutekueche.at/tomaten-brotlauf-rezept-14425>

<https://www.gutekueche.at/suesser-semmelauf-rezept-24791>

<https://www.gutekueche.ch/armer-ritter-rezept-11696>