

<p><u>Bayerische Brotsuppe mit Schnittlauch</u></p> <p><i>Zutaten für 6 Portionen:</i> 4 – 6 Scheiben altbackenes Bauernbrot 25 g Butter 2 EL Öl 1 große Zwiebel 1 ¼ l Gemüse- oder Fleischbrühe 1 Knoblauchzehe 1 Becher saure Sahne Salz, Pfeffer, Muskatnuss 1 Bund Schnittlauch</p>	<p>Brot klein würfeln und in der heißen Butter/Ölmischung goldbraun anbraten. Die Hälfte aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, zu den restlichen Brotwürfeln in den Topf geben und kurz mit anschwitzen. Anschließend unter Rühren Brühe zugießen. Ca. 15 – 20 Min. köcheln lassen und anschließend pürieren. Saure Sahne mit Mehl verrühren und in die heiße Suppe geben. Einmal kurz aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen und den restlichen gerösteten Brotwürfeln bestreuen.</p>
<p><u>Gemüse-Tarte</u></p> <p><i>Zutaten für 4 Portionen:</i> 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal 400 – 500 g verschiedene Gemüse (Karotten, Paprika, Kohlrabi Brokkoli etc.) 3 Eier 100 – 150 g Käsereste 150 ml Milch oder 1 Becher Joghurt, oder restliche Kaffeesahne Salz, Pfeffer</p>	<p>Den Blätterteig mit Backpapier auf ein Backblech ausrollen. Falls das Gemüse noch nicht vorgegart ist, dieses putzen, kleinschneiden, blanchieren und abtropfen lassen. Alle Zutaten auf dem Blätterteig verteilen. Käsereste kleinschneiden und mit den Eiern und der Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf das Gemüse gießen und im vorgeheizten Backofen auf 180°C ca. 30 Min. backen.</p>
<p><u>Dessert aus Rührkuchenresten</u></p> <p>Reste vom Rührkuchen Klein geschnittene Früchte nach Angebot und Wahl Pudding oder Sahne oder Joghurt Etwas Saft Schokostreusel, bunte Streusel, Kakaopulver, vorher geröstete Haferflocken, gehackte Nüsse usw.</p>	<p>Dessertschüsseln mit etwas Saft befeuchten. Den Kuchen rein bröseln. Pudding oder geschlagenen Sahne (oder Joghurt) darüber geben. Anschließend klein geschnittene Früchte dazugeben. Danach noch einmal eine Kuchen-, Pudding- oder Sahneschicht als Abschluss. Mit Schokostreusel oder Kakao oder Nüssen bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.</p>

Reispuffer mit Spitzkohl oder Gurkensalat

Zutaten für 2 Portionen

300g Reis gegart vom Vortag
Salz, Pfeffer
2 Eier
2 Frühlingszwiebeln oder eine Stange
Lauch

1 Salatgurke oder ½ Spitzkohl
1 Becher Joghurt
Salz, Pfeffer
3 EL Essig oder 2 EL Zitronensaft
Kräuter nach Wahl

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Reis, Eiern, Salz und Pfeffer vermengen.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
Aus der Reismasse kleine Puffer formen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Spitzkohl vom Strunk befreien, waschen und in feine streifen schneiden.
Joghurt, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen und kräftig durchkneten.
Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.