

RoggenbrotMischbrotTirolerbrotRoggenvollkornbrotSonnenblumenbrotSteinmühlenbrotKürbiskernbrotMehrkornsaatenbrotNussbrotLandbrot

## BrotRestlRezepte



# Brotlaibchen

### Ihre Zutaten (4 Personen):

ca. 50 dag altes Brot (Schwarzbrot, Vollkornbrot, Weissbrot, Toast - was Ihnen eben übrig geblieben ist), 3 Eier, 250ml Milch, 10 dag Schinken, 5 dag geriebener Käse nach Geschmack, Kräuter wie Petersilie, Thymian, Basilikum, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

### Los geht's:

Schneiden Sie das Brot in kleine Würfel und übergießen Sie diese mit der Mischung aus Milch und verquirlten Eiern. Lassen Sie das Brot schön durchziehen. Sollte die Masse nach ca. 10 Minuten noch zu flüssig sein, drücken Sie diese entweder ein wenig aus oder fügen ein paar Semmelbrösel hinzu (die Masse sollte ähnlich wie bei Semmelknödeln sein). Mischen Sie nun den geschnittenen Schinken und den geriebenen Käse darunter und schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern ab. Formen Sie kleine Laibchen daraus und braten Sie diese im heißen Öl aus. Richten Sie die frischen Laibchen auf einem knackigen Blattsalat an und genießen Sie!

Dieses Gericht ist ein echter „Resteverwerter“, denn Sie können auch Variationen ausprobieren: anstelle des Schinkens vielleicht mal mit Feta und ein paar Tomatenstückchen oder mit Lachs und frischem Bärlauch! Und wenn Sie ein wenig Ei-Schnee unterheben, dann backen Sie einfach kleine Brotmuffins im Rohr...

## VielfreudebeimGenießen

Toscana Tramezzino Speckstangerl Grammelpogatscherl Kornplunder Dinkellaibchen Laugenknopf Landbrot Buttercroissant Mödlinger Kipferl Prager Spitz