

RoggenbrotMischbrotTirolerbrotRoggenvollkornbrotSonnenblume
nbrotSteinmühlenbrotKürbiskernbrotMehrkornsaatenbrotNussbrot
Landbrot

BrotRestlRezepte

Brot Moussaka



Ihre Zutaten:

Reste von dunklem Brot, Olivenöl, 30 dag Melanzani, 1 kl. Zwiebel, 1-2
Knoblauchzehen, 25 dag Faschiertes, 40 dag geschälte, gewürfelte Tomaten,
Salz, Pfeffer, Oregano, 2 Eier, 1,5 dl Milch, 5 dag ger. Parmesan

Los geht's:

Sie schneiden das Brot in ca. 1cm Scheiben und rösten dieses auf einem
Backblech bei ca. 180°C für 10-15min in Ihrem Backrohr.

In der Zwischenzeit schneiden Sie die Melanzani in dünne Scheiben, braten
diese in Olivenöl beidseitig an und legen sie danach auf einen Teller.

Anschließend braten Sie den gehackten Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl an,
fügen das Faschierte hinzu und zuletzt die Tomaten. Diese Sauce lassen Sie
aufkochen und schmecken Sie mit den Gewürzen ab.

Nun werden Brotscheiben und Melanzani abwechselnd ziegelförmig in eine
eingefettete Gratinform geschichtet und gleichzeitig die Tomaten-
Fleischmischung dazwischen verteilt.

Verquirlen Sie Eier mit Milch und ein wenig Salz & Pfeffer und gießen Sie diese
Mischung über Ihr bald fertiges Brotmoussaka. Zuletzt streuen Sie den
Parmesan darüber und gratinieren das köstliche Gericht bei ca. 200°C für ca.
30min in Ihrem Backrohr.

VielfreudebeimGenießen

Toscana Tramezzino Speckstangerl Grammelpoga
tscherl Kornplunder Dinkellaibchen Laugenknopf Landbrot Buttercro
issant Mödlinger Kipferl Prager Spitz Zuckerkipferl Striezel Süßer Käf
er Marmorgugelhupf Roggenbrot Mischbrot Tirolerbrot Roggenvollk
ornbrot Sonnenblumenbrot Steinmühlenbrot Kürbiskernbrot Mehrko
rnsaatenbrot Nussbrot Landbrot Steinofenbaguette Crouton Toast San
dwich Baguette Ciabatta Handsemmelr Laugenbrezerl Baunzerl Hand
salzstangerl Mohnflösserl Kürbisstangerl Olivenbuchtel Rucola Parm
esan Brot Rosmarin