

KOLM

Die Bäckerei.

BROTMOUSSAKA

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 Brotmousaka. Zuletzt streuen Sie den Parmesan darüber und gratinieren das köstliche Gericht bei ca. 200°C für ca. 30min in Ihrem Backrohr.

BROTRESTLEZEPT

GUTES GELINGEN!

