

Reste-Rezept für „Eierauflauf“

Zutaten:

Verschiedene Gemüsereste, z.B. Paprika, Lauch, Karotten, Sellerie etc.

Geriebener Käse, evtl. Emmentaler

Eier

Zubereitung:

Gemüse in Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten

Würzen mit Salz, Pfeffer und vorhandenen Kräutern

In Auflaufform geben

Eier in kleine Gemüsemulden dazugeben

Mit geriebenen Käse bestreuen

30-40 Min bei 180-200 Grad in Ofen (bis Eier gestockt sind)

Dazu schmeckt Baguette.

Regina Hanneemann
Abenteurerkita St. Johannes