RESTLA-REZEPT



SEMMELESSEN

RESTLA:

- 4-5 altbackene Semmeln
- Gemüsereste (Karotten, Paprika, Zwiebeln, Champignon, ...)

WEITERE ZUTATEN:

- 200 ml Milch
- 4 Eier
- 150 g Speck
- 50 g Reibekäse
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- Butter, Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Semmeln in Würfel schneiden und in eine eingefettete Auflaufform legen.
- Milch im Topf etwas erhitzen (nicht kochen) und im Anschluss die Eier darin verquirlen.
- Die Eiermasse über die Semmelstücke gießen und einziehen lassen.
- Gemüsereste nach Belieben fein würfeln und zusammen mit dem Speck in Olivenöl anschwitzen. Dann über die Semmelmasse geben udn vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und klein gehackte Petersilie hinzugeben.
- Reibekäse darüber streuen und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 30 - 40 Minuten backen.

Eingereicht von Amanda Tröger, Leupoldsgrün