RESTLA-REZEPT



GEMÜSE – TORTILLA

RESTLA:

- 1 Bund Suppengrün (ca. 400g) oder andere Gemüse wie z.B. Paprika

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 200 g Schafskäse oder Halloumi
- 4 Eier
- 100 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- edelsüßes & rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL italienische Kräuter
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- Frische Kräuter zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Suppengrün putzen und waschen. Möhren und Sellerie in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden. Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden. Zwiebel fein würfeln. Schafskäse (oder Halloumi) ebenfalls in 1 cm dicke Würfel schneiden.
- Eier, Sahne, Milch, etwas Salz und Pfeffer und gewünschte Gewürze verquirlen.
- Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen.
- Hinweis: Falls man Halloumi verwendet, diesen zuerst kurz braun anbraten, herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
- EL Butter ins Bratfett geben, Gemüse und Zwiebel darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eiermilch über das Gemüse geben, den Schafskäse oder Halloumi darüberstreuen. Auf dem Herd ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dann im heissen Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten weitergaren.
- Tortilla vor dem Anschneiden kurz in der Pfanne ruhen lassen. Dann mit frischen Kräutern bestreut servieren. Gerne mit einem frischen Salat servieren.
- Alternativ können zum gewürfelten Gemüse auch gekochte in 1 cm grosse Würfel geschnittene Kartoffeln hinzugefügt und mitgebraten werden.
- Und: Die Gemüseschalen natürlich in den Kompost geben, um einen super Dünger für die neuen Pflanzen zu erzeugen!

Eingereicht von Cornela Bachstein, Gattendorf

RESTLA-REZEPT



RESTLA-GULASCH

Lieblingsreste-Essen meiner Kinder. Das gibt es bei uns immer, wenn Wurst, Schinken, Frischkäse oder Sahne leicht über dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind oder z.B. Grill-Fleisch vom Vortag übrig ist. Dazu passt auch immer Paprika.

RESTLA:

- 300 g Wurstreste, Schinkenreste, Speckreste oder auch Grillgut vom Vortag

WEITERE ZUTATEN:

- 2 Spitzpaprika oder Paprika
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Packung Kräuter-Frischkäse
- 2 Süße Sahne oder Cremefine
- Salz, Pfeffer
- Streukäse oder Scheibenkäse über MHB klein geschnitten
- Gewürze, wie Petersilie, Majoran, Oregano, Thymian, Basilikum

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Paprika waschen und entkernen. Wurst-/Fleischreste und Paprika in ca. 0,5 cm kleine Stücke schneiden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin andünsten.
- Wurst-/Fleischwürfel und Paprika zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Rühren gut anbraten. Herd auf niedrige Hitze reduzieren und das Bratgut noch 5 Minuten mit Deckel dünsten.
- Frischkäse in die Pfanne einrühren, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Nudeln nach Packungsanleitung garkochen.
- Gericht auf dem Teller anrichten, mit Käse und Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Eingereicht von Birgit Brosche, Tauperlitz

RESTLA-REZEPT



FÄDCHEN-SUPPE

RESTLA:

- 1 – 2 übrig gebliebene Omelett, Crêpes oder Auflauf



ZUBEREITUNG

- Übrig gebliebene Omelett, Crepes oder Aufläufe aus Pfannkuchenteig einfrieren und als Suppeneinlage wiederverwenden.
- Dafür werden diese halbgefroren in dünne Streifen (Fädchen) geschnitten und als Einlage in eine Suppe, z.B. Leberknödel- oder Gemüsesuppe geben.

Die geschnittenen Fädchen (rechts) und links mit in einer Leberknödelsuppe.

Eingereicht von Gerlinde Dick, Helmbrechts

RESTLA-REZEPT





HACKFLEISCH-SCHIFFCHEN

RESTLA:

- übrig gebliebener Hackfleischeintopf
- Reibekäse
- Tomatensoße
- Creme fraiche

WEITERE ZUTATEN:

- 250 ml Wasser (lauwarm)
- 500 gr Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- evtl. Pizzagewürz
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Das lauwarme Wasser mit der Hefe vermischen, die Prise Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen.
- Das Mehl mit dem Salz und dem Pizzagewürz vermengen.
- Das Hefe-Wassergemisch zum Mehl schütten und mit dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Anschließend etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und aus dem Teig längliche, ovale „Schiffchen" (s. Foto oben) formen. Damit die Füllung nicht ausläuft, einen kleinen Rand formen.
- Ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier bereit stellen und die Teigstücke darauf legen.
- Auf jedes Schiffchen etwas Tomatensoße geben. Nun den übrigen Hackfleischeintopf darauf verteilen und mit Reibekäse bestreuen.
- Zum Schluss einen Klecks Creme fraiche hinzufügen und ab damit in den Ofen.
- Auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze 240 Grad für ca. 25 Minuten knusprig braun backen.

Eingereicht von Familie Heidegger, Regnitzlosau

RESTLA-REZEPT





ZUCCHINI-TASCHEN

Im Sommer hat man ja meistens eine sehr gute Zucchini-Ernte. Da wir gerne Ideen ausprobieren, entstanden die (Restla-) Zucchini-Taschen mit Käse.

RESTLA:

- 2 mittelgroße Zucchini

WEITERE ZUTATEN:

- 3 EL Olivenöl
- 2 große Stück Mozarella
- Mehl
- 2 Eier
- Panier- oder Pankomehl
- Paprikapulver, Pfeffer, italienische Gewürze, Salz
- geriebener Parmesankäse
- Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Zucchinis waschen und die Enden abschneiden, dann halbieren und jeweils in sechs dicke, längliche Scheiben schneiden. Die Scheiben werden nach dem Füllen zusammengeklappt.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Olivenöl mit etwas Salz vermischen und die geschnittenen Scheiben damit bepinseln.
- Im Backofen für ca. 15 Minuten backen, bis sie weich und biegbar sind.
- Nachdem die Zucchini abgekühlt sind, etwas mit Küchenrolle trocken tupfen.
- Den Mozarella in Scheiben schneiden, dass sie auf jeweils ein Stück Zucchini passen.
- Das Ganze mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Paprikapulver würzen und zusammenklappen.
- Das Mehl, das verquirlte Ei und das Paniermehl jeweils in einen Suppenteller füllen und dann die Zucchini-Taschen klassisch panieren. Erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden.
- Zum Schluss in heißem Öl in der Pfanne knusprig braun ausbacken.

Eingereicht von Martin Heidegger, Regnitzlosau

RESTLA-REZEPT



BANANENKUCHEN

RESTLA:

- 3-4 (über-) reife Bananen
- 100 g Schokoladen-Restla/ Raspelschokolade

WEITERE ZUTATEN:

- 300 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- eine Prise Zimt

ZUBEREITUNG

- Weiche Butter mit braunem Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer verrühren.
- Jedes Ei einzeln unter die Masse für jeweils eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren.
- Die reifen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unter die Masse geben.
- Das gesiebte Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen verrühren.
- Zuletzt noch die Schokolade klein hacken, dazugeben und den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen.
- In den Backofen schieben und bei 180 Grad für ca. 50 Minuten backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Überreife Bananen gibt es oft zum Sonderpreis beim Einkaufen.

Eingereicht von David Tröger, Leupoldsgrün

RESTLA-REZEPT



KARTOFFELKLÖSSE

RESTLA:

- 2 Knödel vom Vortag
- Gemüsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 50 g Schinkenspeck
- 1 Paprika
- Petersilie, Basilikum
- Butter
- 50 g Parmesankäse gerieben
- Olivenöl

optional:

- 100 g Frischkäse
- 50 g Naturjoghurt
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- Paprika fein schneiden und mit gewürfeltem Schinkenspeck in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.
- Knödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl langsam anbraten, evtl. mit einer Kelle andrücken (nicht wenden!).
- Petersilie und Basilikum darüber streuen.
- Nach dem Anbraten in eine Auflaufform geben, Paprika und Schinkenspeck darüber geben.
- Mit Parmesan bestreuen etwas Olivenöl darüber geben und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 5 - 10 Minuten backen.

Tipp: Frischkäse, Naturjoghurt und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorhandene Gemüsereste (z.B. Paprika, Radieschen, etc.) klein schneiden und in die Masse geben.

Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Eingereicht von Amanda Tröger, Leupoldsgrün

RESTLA-REZEPT



SEMMELESSEN

RESTLA:

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

WEITERE ZUTATEN:

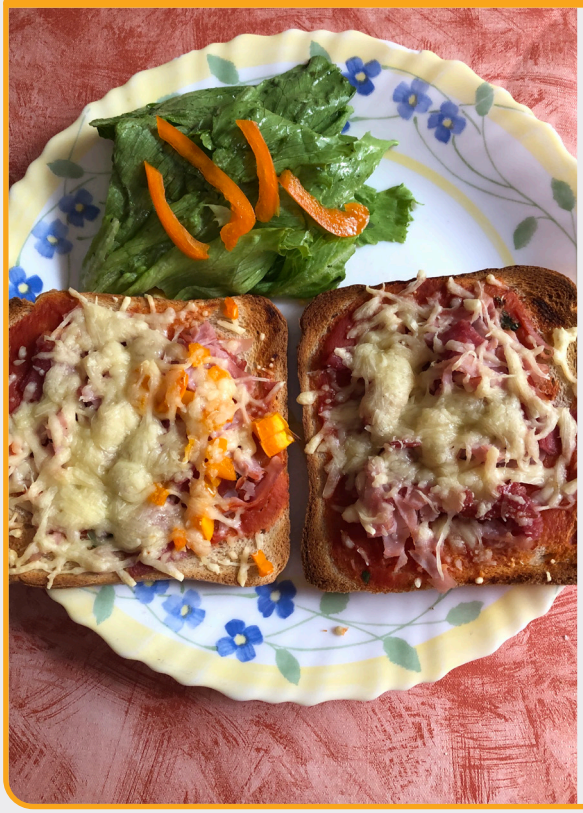
- 200 ml Milch
- 4 Eier
- 150 g Speck
- 50 g Reibekäse
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- Butter, Olivenöl

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

RESTLA-REZEPT



PIZZA-TOAST

RESTLA:

- Salami
- Schinken
- Paprika
- Champignons

WEITERE ZUTATEN:

- 4 Toastscheiben
- Dosentomaten passiert
- Reibekäse
- Oregano
- als Hawaii: Ananas

ZUBEREITUNG

- Toastscheiben mit passierten Tomaten bestreichen.
- Dann Salami, Schinken, Paprika, Champignons und/oder Ananas darauf verteilen.
- Mit Käse bestreuen und im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

Eingereicht von Dieter Tröger, Leupoldsgrün

RESTLA-REZEPT

KAISERSCHMARRN



Warum Restla? Manchmal bleiben Eier, ein Rest Butter, Milch, Mandelblättchen über. Hier wird alles verwendet. Eis, Sahne und Puderzucker finden Anwendung. Aus altem Obst, z.B. Äpfel, Birnen oder Kirchen kann man ein Mus oder einen Kompott kochen.

RESTLA:

- 20 g Butter
- 50 g Mandelblättchen
- übriggebliebene Früchte, Obst oder Apfelmus

WEITERE ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 3 Eier
- 350 ml Milch

ZUBEREITUNG

- Die Butter schmelzen und auf ein Backblech damit bestreichen.
- Im Anschluss die Mandelblättchen auf dem Backblech verstreuen und kurz bei 200 Grad Umluft im Ofen heiß werden lassen.
- Aus dem Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Eiern und Milch einen Rührteig herstellen.
- Blech aus dem Ofen nehmen, den Teig darauf gießen und den Kaiserschmarrn für 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
- Mit Sahne, übergebliebenen Früchten, Apfelmus(-Rest), Eis oder einfach mit Puderzucker servieren. Was übrig ist und schmeckt, passt perfekt.

Eingereicht von Sonja Frank, Rehau

RESTLA-REZEPT



RESTLA-PFENNLA

Restla-Pfennla für alle Restla in der Küche. Es kann jedes Fleisch/Fisch und Gemüse verwendet werden. Durch individuelles Würzen kann das Pfennla für jeden Geschmack angepasst werden.

RESTLA:

- Reis
- Paprika, Kartoffeln
- Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 - 400 g verschiedenes Gemüse
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Frankenwein

Bei Fisch-Pfennla:
- 1-2 TL Dill
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

- Fisch/Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse waschen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Fleisch/Fischreste in Öl anbraten.
- Zwiebel, Knoblauch und Gemüse hinzugeben und 3 Minuten mitanbraten.
- Dann den Reis hinzugeben.
- Das Pfennla mit Gemüsebrühe und dem Frankenwein ablöschen und ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis weich ist.
  Achtung: Eventuell noch etwas Wasser oder Wein nachgießen.
- Pfennla nach eigenem Belieben würzen.
  Bei Fisch-Pfennla noch Dill und Zitrone dazugeben.

Eingereicht von Elisabeth Heisig, Hof

RESTLA-REZEPT



WEISSWURST-SALAT

Nach einem Frühshoppen sind oft Weißwürste und Brezen übrig. Hier mein Rezept für einen leckeren Weißwurst-Brezen-Salat, um Weißwürste und Laugengebäck vom Vortag zu verarbeiten

RESTLA:

- 400 g Weißwürste
- 4 Laugenbrezen/-stangen, -brötchen

WEITERE ZUTATEN:

- 150 g Rucola
- 5-6 Radieschen
- Cocktailtomaten
- Butter und Butterschmalz

Dressing:
- 1/2 rote Zwiebel
- 75 g süßer Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Wasser
- 3 EL Balsamico Bianco
- 2 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

- Laugenbrezen in 0,5 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne 4 EL Butter schmelzen und die Brezenscheiben hineingeben.
- Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, die leicht angerösteten Brezenscheiben aus der Pfanne auf ein Backblech geben und für 10 - 12 Minuten weiter anrösten bis diese knusprig sind.
- Die Weißwürste aus dem Naturdarm lösen und ebenfalls in Scheiben schneiden. In der Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.
- Die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein reiben und zusammen mit süßem Senf, Salz, Pfeffer, Wasser, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren.
- Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen in feine Scheiben hobeln, Cocktailtomaten halbieren.
- In einer großen Servierschale Brezenscheiben, Weißwurstscheiben, Rucola, Radieschen und Tomaten ansprechend drapieren.
  WICHTIG: Dressing erst kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.
- Nach Belieben können auch Feldsalat, Frühlingszwiebeln, rote Paprika und fein geschnittene Gewürzgurken verwendet werden.

Eingereicht von Marie Hüttner, Schauenstein

RESTLA-REZEPT



EIWESS-KUCHEN

RESTLA:

- 10 Eiweiß, übriggeblieben bei der Eierlikör-Herstellung

WEITERE ZUTATEN:

- 300 g gemahlene Nüsse
- 200 g Zucker
- Schuss Rum/ Amaretto
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g geriebene Schokolade
- 2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

- Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
- Rum zu der Masse geben. Nüsse, Schokolade und Backpulver unterheben.
- Bei 180 Grad für ca. 45 – 60 Minuten backen.
- Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Eingereicht von Alexandra Jehnes, Rehau

RESTLA-REZEPT



RESTLA-CURRY

Mein Lieblingsgericht - indisches Curry - das sich nebenbei noch super zum Aufbrauchen von Restla eignet und ganz individuell angepasst werden kann.

RESTLA:

- 250 g Halloumi
- 200 g (Süß-) Kartoffeln
- Hähnchenbrust
- Gemüse nach Wahl (z. B. Brokkoli, Paprika, Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten, Blumenkohl, ...)

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 100 g (TK-)Erbsen
- 15 g Ingwer (-pulver)
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 TL Currypulver
- 1 TL Garam Masala
- 400 ml stückige Tomaten (Dose)
- 250 ml Kokosmilch
- 150 ml Wasser
- Pflanzen-/Kokosöl
- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel, Kurkuma, Chiliflocken

ZUBEREITUNG

- Zuerst das Protein eurer Wahl in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne rundherum anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch schälen, zerdrücken und ebenfalls fein hacken. Das Gemüse in gleichmäßige, etwa 1,5 cm große Stücke schneiden. In derselben Pfanne die Zwiebel glasig anbraten und Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Anschließend festes Gemüse (z. B. Kartoffeln oder Karotten) zugeben, für etwa 3 Minuten mitbraten und würzen.

- Gehackte Tomaten, Kokosmilch und Wasser hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Curry etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Soße sämig ist und das feste Gemüse gar ist. Weiches Gemüse erst zum Schluss hinzufügen, damit es noch etwas Biss behält. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Optional dazu: Naan-Brot

- 500 g Dinkelmehl Typ 630 / Weizenmehl Typ 550
- 215 g Wasser
- Mehl in eine Schüssel geben und Hefe darauf bröckeln. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem lockeren Teig verkneten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.
- Eine Pfanne auf höchste Stufe aufheizen, es wird kein Öl benötigt.
- 100 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 10 Naan Brote aus dem Teig formen (nicht zu dünne Teiglinge auszurollen).
- Die Teiglinge nacheinander in die Pfanne geben. Sobald die Oberseite Blasen schlägt, kann das Brot umgedreht werden.
- Die Brote nach dem Herausnehmen nach Geschmack mit Knoblauchbutter, Ghee, Koriander, Salz, ... bestreichen.

Eingereicht von Annalena Keibel, Hof

RESTLA-REZEPT





STRATA-BROTAUFLAUF

Reste von Geburtstagen, Silvester, etc. eignen sich ideal für einen Brotauflauf – hier ein Basisrezept, das vielseitig abgewandelt werden kann.

RESTLA:

- 300 g Brotreste (Weißbrot, Brötchen, Laugenstangen, Ciabatta, ...)

WEITERE ZUTATEN:

- ca. 200 g Schinken-speckwürfel
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Eier
- 1 L Milch
- ca. 200 g Käse (gerieben)
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer, Chili, Kreuzkümmel, mediterrane getrocknete Kräuter
- Olivenöl zum Anbraten und Fett für die Auflaufform

ZUBEREITUNG

- Das Brot in grobe Stücke von ca. 2 – 3 cm schneiden.
- Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Speckwürfel dazugeben und anbraten.
- Die aufgeschlagenen Eier mit Milch in einer Schüssel verquirlen und mit Gewürzen und Senf abschmecken. Brot, gebratenen Speck sowie die Hälfte des Käses in die Eiermischung geben und gut vermengen.
- Die Masse abdecken und gekühlt 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.
- Eine Auflaufform einfetten und die Brotmasse hineingeben. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Form mit Alufolie abdecken und ca. 25 Minuten backen.
- Anschließend die Folie entfernen und den Auflauf für weitere 15 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Den Auflauf vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.
- Tipp: Schmeckt auch vegetarisch lecker!

Eingereicht von Winand Kemper, Rehau

RESTLA-REZEPT





ALLES-MUSS-WEG-PFANNE

RESTLA:

- (Feta-) Käse, in Würfel geschnitten
- Nudel-/Reisreste vom Vortag oder
- gekochte Kartoffeln in Würfel geschnitten
- optional: gebratene (veggi) Bratwürste

WEITERE ZUTATEN:

- Verschiedene Paprikaschoten oder Zucchini
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Senf, mittelscharf
- ½ bis 1 Becher süße Sahne/Sauerrahm/Joghurt/Frischkäse
- Gewürze nach Belieben

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und kleinhacken. Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen, in kleine schmale Streifen schneiden.
- In großem Schmortopf kleingeschnittene (veggi) Bratwürste in etwas Öl anbraten, bis sie braun sind.
- Zwiebelringe dazugeben und einige Minuten anschwitzen lassen, bis Zwiebeln glasig sind.
- Paprikastreifen und ggf. Knoblauch dazugeben. Mit Deckel 5 bis 10 Minuten andünsten.
- Senf mit süßer Sahne oder Sauerrahm (oder ähnlichem) verrühren und in die Pfanne geben.
- Reste vom Vortag (Nudeln, Reis, gewürfelte und gekochte Kartoffeln) vorsichtig unterrühren und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten erhitzen.
- Alles nach Belieben würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks Sauerrahm und Kresse auf den Tellern anrichten

Eingereicht von Beate und Marlena Lang, Bad Steben



RESTLA-STRUDEL

RESTLA:

- Alles, was der Kühlschrank hergibt, z.B. Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate, Oliven, Champignons, ...
- Cabanosso, Schinken, Salami, Sucuk

WEITERE ZUTATEN:

- Mehl
- Essig
- Ei
- Tomatenmark
- Öl
- Wasser (lauwarm)

ZUBEREITUNG

- Für den Teig: Salz mit Mehl vermischen. Dann lauwarmes Wasser, Essig, Ei und Öl zu einem glatten Teil verarbeiten. Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer Backunterlage dünn ausrollen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. (Alternativ einen Tiefkühl-Teig verwenden.)
- Für die Füllung die Restla klein schneiden und würzen.
- Für die Soße Tomatenmark, Öl und Wasser miteinander vermischen und cremig rühren. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in die Soße geben.
- Dann Gemüsefüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Geriebenen Käse darüber streuen.
- Den Strudel zusammenrollen und mit Butter bestreichen.
- Für ca. 30 - 40 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Eingereicht von Conny Langheinrich, Schauenstein

RESTLA-REZEPT



TRAUM-NACHTISCH

RESTLA:

- Keksreste (z.B. Amarettini)
- Schokoladenreste
- Quark-/ Joghurtreste

WEITERE ZUTATEN:

- Obst (z.B. Sauerkirschen)
- Alkohol
- Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Keksreste in eine Schüssel geben.
- Obst (hier entkernte Sauerkirschen) mit Alkohol wässern.
- Sahne schlagen, Vanillezucker nach Wunsch beigeben. Quark- und Joghurt-Reste unterrühren.
- Schokoreste schmelzen und darüber verteilen.

Eingereicht von Conny Meinhof, Hof

RESTLA-REZEPT



FALSCHER AMARETTO

Nach dem Entsteinen von Pflaumen, Kirschen oder Aprikosen die Kerne nicht entsorgen! Mit diesen kostbaren Restla einen Likör bereitstellen.

RESTLA:

- Kerne von z.B. Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, ...

WEITERE ZUTATEN:

- Alkohol, z.B. Doppelkorn
- Zucker

ZUBEREITUNG

- Kerne gleich nach dem Entkernen in ein sauberes Weck- oder Gurkenglas füllen.
- 4 - 6 EL Zucker hinzugeben und mit Doppelkorn auffüllen.
- Gut verschließen und ab und zu schütteln bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Nach 6 Wochen abgießen und genießen.

Eingereicht von Evi Mergner, Feilitzsch

RESTLA-REZEPT





PESTO

Das Grün der gelben Rüben is ein leckeres Restla.

RESTLA:

- 500 g Grün von gelben Rüben

WEITERE ZUTATEN:

- 100 g Pinien-, Cashew-, Sonnenblumen-kerne oder Mandeln
- 100 g Parmesan
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Olivenöl
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

- Kerne, gewaschenens Grün, gewürfelter Käse, Knoblauch und Salz mit dem Pürierstab mixen und mit dem Olivenöl geschmeidig rühren.

Eingereicht von Evi Mergner, Feilitzsch

RESTLA-REZEPT





GERÖSTETE MANDELN

Nutzen der RESTLA-Wärme nach dem Grillen.

RESTLA:

- 200 g ganze Mandeln

WEITERE ZUTATEN:

- 4 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- Prise Zimt

ZUBEREITUNG

- Mandeln mit Haut waschen.
- Alles vermischen und auf ein Blech oder eine Pfanne verteilen.
- Je nach Restwärme 10 - 20 Minuten rösten, danach sofort auf einem Teller verteilen und abkühlen lassen. Achtung: sehr heiß
- Tipp: Statt Mandeln kann man auch andere Nüsse oder Samen nehmen.

Eingereicht von Evi Mergner, Feilitzsch

RESTLA-REZEPT



ARMER RITTER

RESTLA:

- 2 Scheiben trockenes Brot

WEITERE ZUTATEN:

- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- Salz
- Öl

ZUBEREITUNG

- Milch mit Ei, Zucker und einer Prise Salz verquirlen.
- Brot in eine flache Schale geben, Eiermilch darüber gießen, durchziehen lassen.
- Fett in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun braten.
- Tipp: Du kannst die Eiermilch auch mit Zimt oder Vanillezucker verfeinern. Oder du bereitest eine herzhafte Variante zu.

Eingereicht von Etienne Moussou, Hof

RESTLA-REZEPT



KÜRBIS-KAROTTEN-PFANNE

RESTLA:

- 250 g Kartoffeln
- Gemüsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 250 g Kürbis
- 1 Zwiebel
- Möhren
- Tomaten
- 200 g Feta
- Öl
- Gemüsebrühe
- Rosmarin, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kürbis waschen, ggf. schälen (Hokkaidokürbis musst du nicht schälen), entkernen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in gleich große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und Karotten schrubben oder schälen, beides längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Feta in Würfel schneiden oder zerbröseln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis und Kartoffeln darin unter Rühren 5 Minuten dünsten. Karotten und Zwiebeln zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Dann Tomaten hinzufügen und etwas Brühe zugießen. Das Ganze sollte leicht suppig sein.
- Das Gemüse offen köcheln lassen, bis alle Zutaten gar sind und die Flüssigkeit weitestgehend verdampft ist.
- Rosmarin und Feta zum Gemüse geben und einige Minuten mit erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingereicht von Etienne Moussou, Hof

RESTLA-REZEPT



TÜRKISCHE LINSENSUPPE

RESTLA:

- 125 g gekochte Linsen

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Möhren
- 3 EL Tomatenmark
- Öl
- Gemüsebrühe
- Chili, Salz, Pfeffer. Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

- Linsen kurz unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen, Möhren schrubben oder schälen. Alles in feine Würfel schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Kartoffeln darin andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten.
- Linsen unterrühren und Gemüsebrühe zugießen. Die Linsensuppe etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken.
- Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren.

Eingereicht von Etienne Moussou, Hof

RESTLA-REZEPT





KIRSCHMICHL

RESTLA:

- 6 altgebackene Semmeln/Baguette, Brot (ohne Körner)
- 500 g Kirschen, Kompott oder Früchte z.B. Pflaumen, Beeren, ...

WEITERE ZUTATEN:

- 750 ml Milch
- 3 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- abgeriebene Zitronenschale
- Butter für Auflaufform, Butterflocken zum Belegen

ZUBEREITUNG

- Semmeln halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale zusammenrühren, über Semmeln gießen und durchziehen lassen.
- Die Form üppig mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- In die Auflaufform abwechselnd Semmelmasse und Kirschen/Kompott/Früchte schichten. Als erste und letzte Schicht Semmeln verwenden.
- Mit Butterflocken belegen und in ca. 40 Minuten goldgelb backen.
- Dazu kann man Vanillesauce oder Fruchtsüße reichen.

Eingereicht von Familie Nüßel, Rehau

RESTLA-REZEPT



KRAUT-NUDELN

RESTLA:

- 200 – 250 g Nudeln

WEITERE ZUTATEN:

- 1 kleines Weißkraut
- 1 Zwiebel
- Salz
- Essig
- Zucker
- Kümmel
- 300 g Fleischwurst

ZUBEREITUNG

- Weißkraut klein schneiden. Die vorher geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl andünsten. Den Kohl dazugeben und mit den Gewürzen süß-sauer, wie Bayrisch Kraut, abschmecken. Bissfest kochen.
- Nudeln in Salzwasser kochen und anschließend abgießen.
- Fleischwurst in Würfel schneiden und gut braun anbraten.
- Im großen Topf alles miteinander vermengen. (Kraut, Nudeln, Fleischwurst) und abschmecken.

Eingereicht von Petra Hüttner, Konradsreuth

RESTLA-REZEPT



KANDIERTE ORANGENSCHALEN

RESTLA:

- Schalen von 2–3 Orangen

WEITERE ZUTATEN:

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- ca. 100 g Schokolade
- optional: etwas Meersalz

ZUBEREITUNG

- Orangenschalen in dünne Streifen schneiden und ca. 5 Minuten in Wasser kochen. Wasser abgießen.
- Zucker und Wasser aufkochen, Orangenschalen dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 30–40 Minuten köcheln lassen, bis sie glänzen und der Sirup fast eingekocht ist.
- Schalen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und einige Stunden oder über Nacht trocknen lassen.
- In geschmolzene Schokolade tauchen und wieder auf Backpapier fest werden lassen. Nach Wunsch mit etwas Meersalz bestreuen.
- Reste-Tipp: Die Orange selbst kann vorher für Saft, Kuchen oder Desserts verwendet werden – und aus der Schale wird anschließend eine kleine Praline.

Eingereicht von Katharina Rauh, Naila

RESTLA-REZEPT



KOKOSMILCH

RESTLA:

- 1 Kokosnuss

WEITERE ZUTATEN:

- ca. 300 ml warmes Wasser

ZUBEREITUNG

- Kokosnuss öffnen und das Kokoswasser auffangen – direkt trinken oder z. B. für einen Immunshot verwenden.
- Kokosfleisch herauslösen, klein schneiden und mit dem warmen Wasser fein mixen.
- Die Masse durch ein Sieb oder Tuch drücken – fertig ist die selbstgemachte Kokosmilch!
- Nichts verschwenden: Die zurückbleibenden Kokosraspeln trocknen und als Kokoschips, zum Backen oder für Desserts verwenden. Die Kokosschale eignet sich wunderbar als Schale, Pflanzgefäß oder Deko. Auch der feine Abrieb der Schale kann getrocknet und zerkleinert als natürlicher Zusatz für den Kompost oder als Dünger verwendet werden.

Eingereicht von Katharina Rauh, Naila

RESTLA-REZEPT



VEGANER SPECK AUS WASSERMELONENSCHALE

RESTLA:

- Schale einer Wassermelone

WEITERE ZUTATEN:

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Öl
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- Die Wassermelonenschale gründlich waschen und mit einem Sparschäler die äußerste, sehr harte grüne Haut dünn abschälen. Den hellgrünen Teil in dünne Streifen schneiden.
- Sojasauce, Öl, Ahornsirup, Paprikapulver und optional Liquid Smoke verrühren und die Streifen darin ca. 15 Minuten marinieren.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C Umluft ca. 20–30 Minuten backen, bis die Streifen leicht knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.

Eingereicht von Katharina Rauh, Naila

RESTLA-REZEPT





RESTLA-WRAPS

RESTLA:

- 200 g gebratenes Gyros vom Vortag
- 100 g Zaziki

WEITERE ZUTATEN:

- 100g Weißkrautsalat
- 125g Eisbergsalat
- 1 Tomate
- 1/2 Gurke
- 1/2 rote Zwiebel
- 4 Tortillia Wraps (Weizen, 25- 30 cm)

ZUBEREITUNG

- Tomaten, Gurke waschen, Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Eisbergsalat in Streifen schneiden.
- Wraps mit Zaziki bestreichen.
- Alle vorbereiteten Zutaten auf den Wrap geben und mit restlichem Zaziki beträufeln.
- Die Wraps zusammenschlagen und eng einrollen.
- Wrap halbieren und genießen.
- Dieses Gericht kann gut vorbereitet werden und für die Brotzeit mitgenommen werden. Es ist auch mit anderen Resten vom Vortag, z.B. Chili con carne, Hähnchenfleisch, Pulled Pork, ... abgewandelt werden.

Eingereicht von Schulkantine PIKANT, Gymnasium Münchberg

RESTLA-REZEPT



KNOBLAUCH-BROTCHIPS

RESTLA:

- Brot-/Semmelreste

WEITERE ZUTATEN:

- beliebig viel Knoblauch

ZUBEREITUNG

- Brotreste in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Im Ofen bei ca. 160° Umluft ca. 20 Min. trocknen lassen. Alternativ kann das Brot auch im Toaster getoastet werden.
- Sobald das Brot abgekühlt ist, mit einer rohen Knoblauchzehe einreiben.
- Tipp: Gut getrocknet hält sich das Brot wochenlang.

Eingereicht von Katrin Siebert, Münchberg

RESTLA-REZEPT



RESTLA-KARTOFFELPIZZA

RESTLA:

- 400 g gekochte Kartoffeln
- beliebige Gemüsereste
- optional: beliebige Fleisch-/Wurstreste

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- geriebener Käse
- 2 EL Tomatensoße oder Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Oregano
- etwas Öl

ZUBEREITUNG

- Die gekochten Kartoffeln zerdrücken und mit Ei, Mehl, etwas Käse, Salz und Pfeffer vermischen.
- In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und zu einem flachen, runden Boden drücken. Bei mittlerer Hitze etwa 5 – 7 Minuten braten.
- Den Boden vorsichtig wenden. Am einfachsten geht das mit einem Teller.
- Tomatensoße darauf verteilen. Den Boden mit den Zwiebeln und Gemüse-/Fleischresten belegen.
- Nach Belieben mit Käse darüberstreuen und mit Oregano würzen.
- Deckel auf die Pfanne setzen und weitere 5 – 8 Minuten braten, bis der Käse geschmolzen und der Boden schön knusprig ist.
- Idee: Auch übrig gebliebene Bolognese funktioniert super als Belag.

Eingereicht von Florian Sturm, Schwarzenbach am Wald

RESTLA-REZEPT



BIENDEL KLIESS

RESTLA:

- 8 alte Semmeln

WEITERE ZUTATEN:

- 1 l Milch
- 4 Eier
- 1 EL Griess
- Salz, Muskatnuss
- Baumwolltuch
- Etwas Margarine und Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

- Brötchen klein schneiden.
- 4 Eier darübergeben.
- Ca. 1 l Milch und Gewürze dazugeben und alles gut vermengen und nach Geschmack würzen. Etwas 30 Minuten quellen lassen. Die Masse sollte nicht flüssig sein.
- 1 EL Griess zum Schluss unterheben.
- In ein Baumwolltuch die Masse geben und zusammen schnüren, ein Biendel machen.
- In kochendes Wasser geben (das Biendel muss komplett bedeckt sein) und gut1 Stunde köcheln lassen.
- Semmelbrösel mit der Margarine oder in Butter anrösten bis sie goldgelb sind.
- Nachdem das Kliess aus dem Baumwolltuch genommen worden ist, Semmelbrösel oben auftragen.
- Schmeckt zu Braten verschiedener Art.

Eingereicht von Ina Turzyn, Zell im Fichtelgebirge

RESTLA-REZEPT



SCHNELLER TELLER

RESTLA:

- 4 mittelgroße gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 300 gr. Gemüserestla, z.B. Brokkoli, Möhren, Lauch, Blumenkohl

WEITERE ZUTATEN:

- 1/2 ltr. Brühe
- 100 gr. Schmelzkäse oder Frischkäse
- Gewürze nach Geschmack, Salz, Pfeffer, Curry, Petersilie usw.

ZUBEREITUNG

- Gemüse waschen und klein schneiden, in der Brühe bissfest garen.
- Dann die in Scheiben geschnitten Kartoffeln dazugeben und aufkochen lassen.
- Den Käse unterrühren, nach Geschmack würzen und abschmecken.
- Mit Petersilie garnieren.

Eingereicht von Ina Turzyn, Zell im Fichtelgebirge

RESTLA-REZEPT



PIZZABRÖTCHEN

Dieses Rezept eignet sich bestens um übrige Wurst- und Gemüsereste zu verwerten.

RESTLA:

- 2 Semmeln
- beliebige Wurstreste z.B. Schinken, Salami, Paprika und Mais
- beliebige Gemüsereste
- geriebener Käse/ Käsereste

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Schmand
- getrocknete Kräuter

ZUBEREITUNG

- Zwei Semmeln aufschneiden. Verschiedene Wurstreste und Gemüsereste kleinschneiden,
- 1 kleine Zwiebel kleinschneiden,
- geriebenen Käse oder verschiedene Käsereste,
- Schmand und etwas getrocknete Kräuter
- Alles in einer Schüssel miteinander vermengen und die Masse auf die aufgeschnitten Brötchen streichen. Mit essbaren Blüten kann man die Pizzabrötchen noch aufpeppen.
- Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen lassen.
- Dieses Rezept eignet sich auch nur für Gemüse als Belag.

Eingereicht von Liane Werner, Leupoldsgrün

RESTLA-REZEPT



QUARKSPEISE

Dieses Rezept ist für Kinder sehr gesund, da man verschiedenes Obst und Nüsse verwenden kann.

RESTLA:

- 250 g Speisequark
- verschiedene Obstsorten (Mandarine, Banane, Apfel usw.)

WEITERE ZUTATEN:

- 2 EL Sprudelwasser
- Nüsse

optional:
- Zucker
- Marmelade

ZUBEREITUNG

- Speisequark mit dem Sprudelwasser cremig rühren.
- Danach verschiedenes Obst schälen und klein schneiden.
- Restliche Nüsse hacken. Alles in einer Schüssel miteinander vermengen.
- Nach Bedarf mit Zucker abschmecken oder eventuell 1 Löffel Marmelade unterrühren.
- Ist ein idealer gesunder Nachtisch, der auch Kindern schmeckt.

Eingereicht von Liane Werner, Leupoldsgrün