

# BROT LASAGNE

Unser absolutes Lieblingsgericht aus Brot – **Achtung Suchtgefahr!**  
Immer wieder anders, je nachdem, was dein Kühlschrank hergibt.

## GRUNDZUTATEN (FÜR 1 PERSON)

Brot	2 Scheiben (Weiss- oder Halbweissbrot, Weggli, etc.)
Rahm	1 Gutsch
Tomatensauce	Einige Esslöffel
Milch	100ml
Eier	1
ausserdem	Butter, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Basilikum, Olivenöl

### SPECIALS:

Je nachdem, worauf du Lust hast oder was noch im Kühlschrank ist

- Gemüse (Tomate, Zucchini, etc)
- Käse (Raclette, Parmesan, etc)
- Schinkenwürfel, Fleisch



## ZUBEREITUNG:

- 1 Für den Guss: Rahm, Tomatensauce, Milch, Eier in einer Schüssel gut vermengen und mit Gewürzen abschmecken
- 2 Gratin-Schale mit Butter ausstreichen
- 3 Die Hälfte der Brotscheiben in die Gratinform legen
- 4 Die Specials darüber geben
- 5 Mit den restlichen Brotscheiben abdecken und mit Olivenöl beträufeln
- 6 Gleichmässig den Guss einfüllen und mit dem Käse abschliessen
- 7 Im auf 180° vorgeheizten Backofen auf mittlerer Höhe ca. 40 Minuten ausbacken

# AUS ALTEM BROT KANN MAN VIELE TOLLE SACHEN MACHEN

## RUSTIKALE BROTSTANGEN MIT KRÄUTER-DIP

Der neue Renner für deine Apéros!

**Was du dafür brauchst:** Brot von Gestern, Öl, Kräuter und Knoblauch (gehackt), Gewürze, Sauerrahm

**Wie es geht:** Brot in lange dünne Stangen schneiden. Öl in eine Schüssel geben und Knoblauch, Gewürze und gehackte Kräuter beifügen. Die geschnittenen Brotstangen mit dem Kräuter-Knoblauchöl vermengen und im Backofen bei 170°C für 15 Minuten knusprig rösten. Für den Dip: Sauerrahm mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

## FOTZELSCHNITTE

Das Schweizer Original!

Eier verquirlen, Brot in Scheiben schneiden. Das Brot erst in der Milch, dann in der Eiermasse wenden und anschliessend von beiden Seiten gut anbraten. Süss oder salzig? Ob mit Käse oder Zimt und Zucker, Fotzelschnitten kannst du nach Lust und Laune belegen, lass deiner Kreativität freien Lauf!

## BROTSLAT Der Klassiker!

Brot in Würfel schneiden, mit Öl beträufeln und knusprig backen, in der Bratpfanne braten oder einfach nur toasten. Danach mit allem mischen, was Frühling, Sommer, Herbst oder Winter an Salat-Zutaten zu bieten haben.

