

## Fotzelschnitten

4 Portionen

3 Eier  
400 ml Milch  
1 Prise Salz  
5,5 EL (gehäuft) Mehl  
etwas Öl  
etwas Zucker  
altes Brot in Scheiben

Die Eier und das Mehl in einer Schüssel mit der Milch verschlagen, Zucker und eine Prise Salz dazugeben und unterrühren. Die einzelnen Brotscheiben in der Eiermilch wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingeweichten Scheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Die Fotzelschnitten auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Zucker und evtl. Zimt bestäubt servieren.

**Tipp:** (Selbstgemachte) Marmeladen oder Apfelmus passen hervorragend dazu.

Zubereitungszeit: 15 Minuten



## Bunte Bratkartoffeln

### 4 Portionen

- 600 g Bratkartoffeln vom Vortag
- 150 g Broccoli
  - 3 Schalotten oder 1–2 herkömmliche Zwiebeln
- 60 g Fleisch vom Vortag (falls vorhanden)
- 2–3 Karotten
- 50 g Mais
- 1–2 Lauchstangen
  - 1/2 Bündel Petersilie, glatt
- 60 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Festkochende, vorgegarte Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Maiskörner (aus der Dose) kurz unter kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Karotten mit einem Sparschäler schälen und würfeln. Vorgegarten Broccoli und Lauch in Stücke schneiden. Petersilie (inkl. den feinen Stielen) waschen, gut trockenschütteln und hacken. Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel goldbraun anbraten. Das Fleisch zugeben und bei regelmässigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Die Zwiebelwürfel zufügen und anschwitzen.

Das restliche Gemüse zufügen und 2 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter zugeben und die Kartoffeln damit glasieren.

Zum Schluss die gehackte Petersilie unterrühren.

**Tipp:** Für dieses Gericht eignen sich wunderbar vorgegarte, festkochende Kartoffeln vom Vortag. Auch diverse andere saisonale Gemüsesorten können zugefügt werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten



## Scheiterhaufen

### 4 Portionen

- 4 Brötchen oder anderes altes Brot oder Gebäck
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 60 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 2,5 Äpfel
- 2 EL Rosinen
- etwas Zimt
- 10 g Puderzucker
- etwas Butter
- etwas Rum

Brot, Hefezopf o. a. Gebäck vom Vortag in dünne Scheiben schneiden. Milch mit Eiern (2 Eiweiss für die Haube zurückbehalten), Zucker und einer Prise Salz verrühren.

Ein wenig Wasser mit Rum vermengen und die Rosinen darin einweichen.

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel feinblättrig schneiden oder grob raspeln. Eine feuerfeste Backform mit Butter ausstreichen.

Äpfel mit Rosinen vermengen, mit Zimt würzen. Brötchen in der Eiermilch sehr gut anfeuchten.

Abwechselnd Brötchen- und Apfelmasse in die Backform schichten und mit der restlichen Eiermilch begiessen.

Den Scheiterhaufen gut zusammenpressen, falls die Masse zu wenig saftig ist, etwas Milch nachgiessen, mindestens 1/2 Std. einwirken lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Scheiterhaufen etwa 40 Minuten lang backen, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die 2 Eiweiss mit Puderzucker und einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen.

Dazu passt Kompott oder Apfelmus, eventuell Preiselbeeren.

**Tipp:** Gute Resteverwertung für diverses Gebäck sowie für am Vortag nicht verwendetes Eiweiss! Anstelle von Äpfeln können auch andere Obstsorten wie Birnen verwendet werden.

Zubereitungszeit: 120 Minuten



## Spaghettisalat

4 Portionen

250 g Spaghetti oder andere  
Teigwaren  
1 kleine Zwiebel  
1 Peperoni  
1 Karotte  
ca. 8 Oliven  
1,5 EL Öl  
1,5 EL Balsamicoessig  
3 EL Sojasauce  
etwas Petersilie  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Spaghetti (falls nicht vom Vortag) kochen und abgiessen.  
Oliven entkernen. Peperoni, Karotte, Oliven und Zwiebel klein schneiden.

Sauce (Öl, Essig, Sojasauce, Salz, Pfeffer) anrühren und alles miteinander vermengen und mit Oliven und Petersilie garnieren.

**Tipp:** Schmeckt warm genauso lecker wie kalt.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

