

### 3 bunte „Reste“-Aufläufe für jeden Geschmack

#### 1. Brot-Sauerkraut-Auflauf

##### Zutaten für 4 Personen:

400 – 500g	Getrocknetes Brot (deftige Sorten, z. B. mit Sonnenblumenkernen)
Gut ¼ l	Gemüsebrühe
100 – 125g	Geriebenen Käse
<b>Für den Belag:</b>	
2 - 3	Zwiebeln, gewürfelt
1 Packung	Sauerkraut (500g)
1 Packung	Herzhafter Katenschinken (125g), gewürfelt
1 - 2	Grüne Paprika, gewürfelt
<b>Für den Guss:</b>	
3 - 4	Eier
1 Becher	Schmand
Evtl.	Etwas Milch
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Handvoll	Frischer Kräuter
125g	Geriebener Emmentaler

##### Zubereitung:

Die Brotreste mit der heißen Brühe begießen und aufquellen lassen (ca. 10 – 15 Minuten), dann die Brotmasse in eine gefettete Auflaufform füllen.

In einer Pfanne, in heißem Fett, die Zwiebeln goldbraun braten, das Sauerkraut hinzufügen und ca. 5 – 10 Minuten mitschmoren, zum Schluss den Schinken zufügen.

Die Sauerkrautmasse auf die Brotmasse geben, die gewürfelte Paprika oben drüberstreuen und alles mit der Eiermasse übergießen.

15 Minuten bei 200° (Umluft) backen, dann den geriebenen Käse darüberstreuen und weitere 15 – 20 Minuten backen, bis alles goldgelb und die Eiermasse fest ist.

<b>2. griechischer Brotauflauf</b>	
<b>Zutaten für 4 Personen:</b>	
<b>Für den Belag:</b>	
	In Scheiben geschnittene Oliven
3	Gewürfelte bunte Paprika
1/8 l	Pürierte Tomatensoße
<b>Zubereitung:</b>	
Auf die oben beschriebene Brotschicht den Belag füllen, mit dem oben beschriebenen Eierguss übergießen und backen.	
Herzhafter schmeckt dieser Auflauf mit 70g ger. Emmentaler und 1 Pckg. Zerbröseltem Schafskäse.	
<b>3. Bunter Auflauf (vegetarisch)</b>	
<b>Für den Belag:</b>	
1 Pckg.	Frisch geschnittene Champignons
2	Gewürfelte Zwiebeln
2	Bunte, gewürfelte Paprika
<b>Zubereitung:</b>	
Die Zwiebeln in Öl anbraten und die Paprika hinzufügen. Die Masse auf die Brotmasse füllen, mit dem Eierguss übergießen und backen, mit Käse bestreuen.	
<b>Abwandlungen:</b>	
Ihr könnt Schinken, Aufschnitt oder Bratenreste zufügen, oder auch Gemüsereste vom Vortag mit eurem frischen Lieblingsgemüse kombinieren.	

## Rezepte der Rolf-Dircksen-Schule Enger, Klasse 8 b