

Köstlich kochen mit altem Brot. Stopp füttern: für eine gesunde Taubenpopulation

Altes Brot-



Gemüse-Tätschli an Curry-Quark-Sauce



Brot ^{esch} _{guet} für dech
ned für mech.





Altes Brot-

FÜR 4 PERSONEN

Gemüse-Tätschli an Curry-Quark-Sauce

ZUTATEN

- 500 g altes Brot, in Würfel geschnitten
- 5 dl Milch
- 4 Rüeblen
- 4 Stängel Stangensellerie
- 2 Zwiebeln
- 100 g Schinken, gewürfelt
- 4 Eier
- 80 g geriebener Sprinz
- 2 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskatnuss
- frische, gehackte Kräuter (z.B. Peterli, Rosmarin, Thymian)

SAUCE

- 1 cm frischer Ingwer
- 250 g Quark nature
- 2 EL Milch
- Salz, Currypulver

ZUBEREITUNG

Brotwürfel in Milch einweichen. Rüeblen raffeln, Stangensellerie und Zwiebeln klein schneiden und mit Schinken, Eiern und Käse zur Brotmasse geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskatnuss und Kräutern würzen. Alles gut mischen.

Mit zwei Esslöffeln Tätschli formen und in der Bratbutter beidseitig je ca. 5 Minuten braun braten.

Für die Sauce den Ingwer schälen und fein reiben, mit restlichen Zutaten gut verrühren. Die Sauce zu den Tätschli servieren.

En Guete!

*Brot esch
guet für dech
ned für mech.*



Zuviel Futter...

- ...gibt viel Kot
- ...macht krank
- ...führt zu starker Vermehrung

Weitere Tipps und Infos:
www.tauben.stadtluzern.ch
Stadt Luzern, Umweltschutz
Tel. 041 208 83 40