

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

# Altes Brot-

## Auflauf à la Toskana



Brot<sup>esch</sup> guet für dech  
ned für mech.





# Altes Brot-

FÜR 4 PERSONEN

## Auflauf à la Toskana

### ZUTATEN

- 1 Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 500 g altes Brot, in Würfel geschnitten
- 300 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 50 g entkernte Oliven
- 300 g Mozzarella oder Schafskäse
- Salz, Pfeffer
- Kräuter (Basilikum, Oregano, Majoran, Thymian)

### ZUBEREITUNG

Knoblauch fein schneiden und in Öl andünsten. Brotwürfel zugeben und leicht anrösten. Alles in die Auflaufform geben.

Tomaten und Zwiebel in Schnitze schneiden und mit den Oliven über das Brot verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Mozzarella oder Schafskäse in Scheiben schneiden und darüber legen. Im Ofen 20 Minuten bei 180° C backen.

Nach Belieben Kräuter darüber streuen. Sofort 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](http://www.tauben.stadtluzern.ch)

Stadt Luzern, Umweltschutz

Tel. 041 208 83 40