Altes Brot-Auflauf à la Toskana

Stadt Luzern

Altes Brot-Auflauf à la Toskana

FÜR 4 PERSONEN

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!

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

Altes Brot-Bruschetta

Stadt Luzern

Altes Brot-Bruschetta

VORSPEISE für 4 Personen

ZUTATEN

300 g	altes Brot, in Scheiben geschnitten
3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
3	Tomaten
200 g	Mozzarella
	Salz, Pfeffer, Oregano Basilikum oder Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Brotscheiben in Bratpfanne rösten oder toasten. Olivenöl mit gepresstem Knoblauch mischen und über Brotscheiben verteilen.

Tomaten in Würfel schneiden und auf die Brotscheiben legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.
Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Belegte Brotscheiben bei 200° C in der Backofenmitte etwa 8 Minuten backen. Nach Belieben Basilikum oder Schnittlauch darüber streuen. Sofort servieren.

En Guete!

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

Altes Brot-Beeren-Pudding

Brot esch guet för dech ned för mech.

Stadt Luzern

Altes Brot-Beeren-Pudding

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

100 g	getrocknete Cranberries (oder Rosinen)
0.5 dl	Rum
wenig	heisses Wasser
ca. 250 g	altes Brot, in 2 cm Würfel geschnitten
3 EL	Butter, geschmolzen
5 dl	Milch
4	Eier, leicht geschlagen
100 g	Zucker
1 TL	Vanille-Aroma
1 TL	Zimt
250 g	Heidelbeeren (frisch oder gefroren)
	Heidelbeer-Konfitüre, nach Belieben
4	Konfitürengläser

ZUBEREITUNG

Ofen auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Wasser füllen und in den Ofen schieben.

Cranberries mit heissem Wasser und Rum übergiessen. 10 Min. stehen lassen, bis die Cranberries die Flüssigkeit aufgezogen haben und weich sind. Brotwürfel in Konfitürengläser legen, geschmolzene Butter darüber giessen. Weiche Cranberries darüber verteilen.

Milch, Eier, Zucker und Gewürze zusammen verrühren und in die Gläser giessen.

Alles während 10 Min. ruhen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgezogen hat.

Gläser in den vorgeheizten Ofen auf das mit Wasser gefüllte Backblech stellen.
30 Min. bei 250 °C backen. Danach Heidelbeeren und Konfitüre darüber verteilen.
Warm oder kalt servieren.

En Guete!

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

Altes Brot-Käsesuppe Luzern

Stadt Luzern

Altes Brot-Käsesuppe Luzern

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

500 g	altes Brot, in Würfel geschnitten
400 g	Käse (Emmentaler), in Würfel geschnitten
100 g	Käse (Emmentaler), gerieben
1 Liter	Bouillon, heiss
2.5 dl	Weisswein
1/2 Bund	Petersilie, gehackt
1/2 Bund	Schnittlauch, gehackt
1 – 2	Zwiebel(n)
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

400 g Brot- und 400 g Käsewürfel schichtweise in Pfanne geben. Bouillon darübergiessen und 30 Min. ziehen lassen.

Weisswein und ein Teil der Kräuter dazugeben. Suppe aufkochen und kräftig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln in Ringe schneiden und im Mehl wenden. Mit den restlichen Brotwürfeln in Butter goldgelb braten.

Zwiebelringe, Brotwürfel, restliche Kräuter und geriebener Käse über die Suppe streuen. Sofort servieren.

En Guete!

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

Altes Brot-Pilz-Knödel

Stadt Luzern

Altes Brot-Pilz-Knödel

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

SAUCE

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
500 g	Eierschwämme*
2 EL	Butter
	Salz, Muskatnuss
	Cayennepfeffer
1 Spritzer	Essig
3 dl	Rahm
2 dl	Gemüsebouillon

KNÖDEL

1	Zwiebel
70 g	Schinken
70 g	Räucherspeck
2 EL	Butter
300 g	altes Weissbrot, in Würfel
1 EL	gehackte Petersilie
1.25 dl	Milch
4	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

* Alternativen: Champignons oder getrocknete Steinpilze

ZUBEREITUNG

SAUCE Zwiebeln, Knoblauch und Eierschwämme klein schneiden. Mit Butter andünsten. Mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Rahm und Bouillon zugeben. Kurz köcheln lassen. Zugedeckt beiseite stellen.

KNÖDEL Zwiebeln, Schinken und Speck klein schneiden. Mit Butter anbraten und in Schüssel geben. Brotwürfel beifügen. Petersilie darüberstreuen.

Milch erhitzen und über Brotwürfel giessen. Eier dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zugedeckt kurz ziehen lassen. Masse gut mischen und tischtennisballgrosse Knödel formen.

Wasser zum Kochen bringen. Knödel hineinlegen. Kurz aufkochen und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

ANRICHTEN Sauce aufkochen, in tiefe Teller verteilen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf der Sauce anrichten. Mit Petersilie garnieren.

En Guete!

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

Altes Brot-Gemüse-Tätschli

an Curry-Quark-Sauce

Stadt Luzern

Altes Brot-Gemüse-Tätschli an Curry-Quark-Sauce

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

500 g	altes Brot, in Würfel geschnitten
5 dl	Milch
4	Rüebli
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. Rüebli 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!

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