



TIPPI!
Nimm Süßkartoffeln und ersetze Käse
und Kräuter mit Zimt mit Ahornsirup
und Pekannüssen toppen!



KARTOFFELBREI- PFANNKUCHEN

Ideal als Vorspeise oder Snack



Arbeitszeit
20 MIN



Koch-/Backzeit
20 MIN



Ergibt
2 PORTIONEN

Wer hat nicht schon mal zu viel Kartoffelbrei gemacht? Zum Glück gibt es eine köstliche Lösung dafür: Dieses Rezept für einen absoluten Komfort-Snack.

1. Den kalten Kartoffelbrei, den geriebenen Käse, das Ei, die Kräuter, 30 g vom Mehl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.
2. Die Mischung zu handflächengroßen Pfannkuchen formen.
3. Das restliche Mehl in eine flache Schüssel geben und die Pfannkuchen darin wenden.
4. Eine kleine Menge Öl, die gerade so die Oberfläche bedeckt, in einer Bratpfanne oder einer gusseisernen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
5. Die Pfannkuchen darin knusprig anbraten (etwa 3 Minuten auf jeder Seite), bei Bedarf mehr Öl hinzugeben.
6. Mit dem Belag deiner Wahl servieren.

Probier's mit Crème fraîche
und Lachs

ZUTATEN

500 g übrig gebliebener Kartoffelbrei
100 g Parmesan oder Cheddar, gerieben
1 Ei, leicht verquirlt
2 EL frische Kräuter
wie Rosmarin oder Schnittlauch
60 g Mehl
Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
Bratensoße, saure Sahne oder Hot Sauce
(optional) zum Servieren

was du so
da hast



BUTTERNUT-KÜRBIS- CREME MIT GERÖSTETEM GEMÜSE

Arbeitszeit
20 MINKoch-/Backzeit
60 MINErgibt
6 PORTIONEN

Hast du zu viel Gemüse, das du aufbrauchen musst? Alles was du brauchst ist ein Butternut-Kürbis, um es in einer cremigen, knusprigen und farbenfrohen Ode an den Herbst zusammenzubringen.

Butternut-Kürbis-Creme

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Kürbis der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Diese können zum späteren Rösten aufbewahrt werden.
3. Die Schnittseite des Kürbisses mit Olivenöl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen nach Geschmack würzen.
4. Den Kürbis mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und 40-45 Minuten backen, bis die Schnittfläche zu karamellisieren beginnt, backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen, in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter hinzugeben und weiter mixen, bis die Masse cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofengemüse

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen. Alles auf einem Backblech verteilen.
3. Das Gemüse etwa eine Stunde backen und dabei ein- oder zweimal wenden, damit auf beiden Seiten eine karamellierte Kruste entsteht.

Sauce

Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup und Senf verquirlen.

Zum Servieren

Die Creme auf einem Teller verteilen und das geröstete Gemüse darauf anrichten. Mit der Sauce beträufeln und nach Belieben mit Rosmarin oder anderen Kräutern garnieren.

ZUTATEN

Butternut-Kürbis-Creme

- 1 Butternut-Kürbis
- Olivenöl
- 55 g geschmolzene Butter
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln

Ofengemüse

Eine Mischung aus Herbstgemüse, zum Beispiel:

- 1 Pastinake
- 2 Karotten
- 1 Rote Bete
- 1 Brokkoli
- 4 Topinambur

Sauce

- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Ahornsirup

oder jegliches Gemüse,
das du zur Hand hast





TIPPI!
Das Pan Bollo
abgedeckt in der
Auflaufform
aufbewahren

PAN BOLLO

Benutze hart oder weich gewordenes Brot!



Arbeitszeit
15 MIN



Koch-/Backzeit
80 MIN



Ergibt
8 PORTIONEN

Egal, ob du dieses Rezept als Pan Bollo oder als Bread Pudding kennst, das Ergebnis ist dasselbe: ein opulentes und wärmendes Dessert, mit dem du außerdem deine trocken gewordenen Brotreste aufbrauchen kannst.

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Brot in Würfel von etwa 2 x 2 cm schneiden – oder in kleine Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot in der Milch 5 Minuten lang einweichen.
3. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit einem Esslöffel Zucker bestreuen. Darauf achten, dass der Zucker gleichmäßig auf der Butter verteilt ist.
4. Die Rosinen und den Zimt unter die Brotmischung rühren. Die optionalen Zutaten wie Äpfel, Kokosnuss oder Rum können jetzt hinzugefügt werden.
5. Den Zucker, den Vanillezucker und das Backpulver hinzufügen und verrühren, dann die Butter gut unterrühren.
6. Zum Schluss die Eier hinzugeben und unter Rühren vollständig einarbeiten.
7. Die Mischung so gleichmäßig wie möglich in die Auflaufform löffeln und 50 Minuten backen.
8. Sobald das Dessert goldbraun ist und blubbert, 1 Esslöffel Zucker gleichmäßig darüber streuen und weitere 15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

ZUTATEN

8 Scheiben Weißbrot
450 ml Milch
100 g Rosinen
1 TL Zimt
100 g Zucker (plus extra zum Garnieren)
2 TL Vanillezucker
2 EL weiche Butter (plus extra zum Einfetten der Backform)
1 TL Backpulver
4 Eier
Kokosflocken, ein Spritzer Rum oder Apfelstücke (optional)

Kombiniert mit der
Bananen-Nicecream von Seite 51,
wird daraus das perfekte
Anti-Food-Waste-Dessert!