



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Brotreste

125 ml Milch

frische Kräuter

1 Stk. gelbe Zwiebel

150 g Gemüse (gemischt)

150 g Speck

Salz

Pfeffer, gemahlen

Muskat, gerieben

Paprikas

4 Stk. Eier

Würziger Brot-Speck-Strudel

Zubereitung

- Die Brotreste in kleine Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch einweichen.
- Die Eier, Gewürze und Kräuter dazugeben und vermischen.
- Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Speck- oder Schinkenstreifen leicht rösten, die Gemüsestreifen dazugeben und einige Minuten mitdünsten.
- Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch möglichst dünn ausziehen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die Brotmasse darauf verteilen.
- Die Gemüse-Speck-Masse darauf geben und mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Im Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Mein persönlicher Tipp

Ein tolles Rezept für die Verwertung von altem Brot. Schmeckt fein mit Tomaten- oder Knoblauchsauce. Auf www.baeuerinnen.at gibt es die Broschüre "Lebensmittel sind kostbar" mit vielen Tipps zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln.:

Elfriede Schachinger

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

