



Brotbällchen

Zu gut für die Tonne!

Frisches Brot darf gern auf den Tisch kommen. Ist es aber ein paar Tage alt möchte es oft keiner mehr so recht essen. Dabei stecken ein langer Prozess und viel Arbeit in einem Brot und es ist viel zu schade zum Wegwerfen.

Unser Rezept des Monats liefert eine leckere Idee, wie man Brotreste verwerten und gleichzeitig ein super Abendessen für die Familie zaubern kann.

Zutaten für 4 Personen

100 g Brot/Brötchen

150 ml Brühe oder Milch

1 geriebene Möhre

1 kleine Dose Mais

1 klein geschnittene
Paprikaschote

1 klein geschnittene Zwiebel

1/2 Bund klein geschnittene
Petersilie

Für die Burgersoße

500 g Naturjoghurt

1 Becher Schmand,

3 EL Senf

4 EL Ketchup

Zubereitungszeit: 20 min

Koch- oder Backzeit: 8–10 min

So wird's gemacht

- ➔ Brot/Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe oder Milch übergießen und 5 min stehen lassen.
- ➔ Gemüse sehr klein raspeln oder würfeln und unter die Brotmasse kneten (Menge und Art des Gemüses kann variiert werden oder durch Käse und klein geschnittene Schinkenreste ergänzt werden). Mit Pfeffer, 2 TL Senf und ggf Salz abschmecken.
- ➔ Mit einem kleinen Eiskugelportionierer (oder mit der Hand zu Kugeln geformt) in eine Pfanne mit heißem Öl geben und die Kugeln von allen Seiten anbraten.
- ➔ Gern mit Kräuterquarkdip servieren.

Variante mit Burgersoße

- ➔ Naturjoghurt mit Schmand, Senf und Ketchup verrühren.
- ➔ Anschließend so viel Gurkenwasser von Gewürzgurken dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Wahl noch einige fein geraspelte Gewürzgurken unterrühren.