

## Leckere Resteküche

Zuviel Nudeln, Kartoffeln oder Reis gekocht? Das Brot ist trocken und die Bananen schon überreif.

Mit diesen Rezepten lassen sich aus Resten schmackhafte Gerichte zaubern. Zeit wird auch gespart, da einige Zutaten bereits gar sind. Dem Geldbeutel und dem Gewissen tut es auch gut.

### Bratreis mit Gemüse und Ei (4 Portionen)

#### Zutaten:

Ca.700g gekochter Reis - entspricht 200g ungekochtem Reis

2 Paprikaschoten - vorzugsweise gelb und rot

250g Brokkoli

200g Champignons

2 Knoblauchzehen

20g Ingwer

1 rote Zwiebel

6EL Sojasoße

3EL Sherry oder Reiswein

1TL brauner Zucker

6EL Öl

2EL Butter

2 Eier

#### Zubereitung:

Falls kein gegarter Reis vorhanden ist, muss der Reis nach Packungsanweisung gekocht werden. Abtropfen und vollständig abkühlen lassen.

Paprika putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Brokkoli putzen und in sehr kleine Röschen teilen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Sojasoße, Sherry und Zucker in einem Schälchen verrühren.

3 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Reis darin anbraten. 1 Esslöffel Butter zugeben und weiterbraten. Reis aus der Pfanne nehmen.

Restliches Öl erhitzen. Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Pilze darin unter Rühren 1 Minute bei starker Hitze anbraten. Brokkoli, Paprika und restliche Butter zugeben und 3 Minuten weiterbraten. Reis wieder untermischen und kurz mitbraten. Eier mit einer Gabel leicht verquirlen, 2 Esslöffel der Sojamischung unterrühren.

Restliche Sojameschung zum Bratreis geben, gut untermischen. Eiermischung zum Bratreis geben, ebenfalls gut untermischen und kurz stocken lassen. Abschmecken.

## **Nudelauf (3 Portionen)**

### **Zutaten:**

1 Stange Lauch  
200g gekochter Schinken, Bratenreste oder Lachs  
3 Eier  
200ml Milch  
300ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
125g Mozzarella  
30g Parmesan  
600g gekochte Nudeln oder 200g Rohware

### **Zubereitung:**

Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in 1cm breite Stücke schneiden. Schinken oder andere Reste in 1cm große Würfel schneiden. Eier mit Milch und Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mozzarella grob raspeln. Parmesan fein reiben.

Wenn keine gegarten Nudeln vorhanden sind: Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit Lauch zugeben und mit garen. Gut abtropfen lassen. Lauch sonst mit einem Esslöffel Öl 3 Minuten dünsten.

Nudeln, Lauch und Schinken mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Eiersahne darüber gießen und mit Mozzarella und Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Ofendrittel 50 Minuten garen. Dann im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

## **Arme Ritter (4Stück)**

### **Zutaten**

4 Scheiben Toastbrot, altbackene Weißbrotscheiben oder Zwieback

1 Ei

¼ Liter Milch

50g Butter

2 EL Öl

Zimt und Zucker

### **Zubereitung**

Das Ei in der Milch verquirlen. Die Brotscheiben gut darin einweichen.

Inzwischen Butter und Öl in einer Pfanne auslassen Die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren. Dazu passt Apfelmus.