

Das täglich

Nichts geht über frisches Brot, am besten
Oft ist am nächsten Tag aber noch einig
aber ein richtiger Genuss ist es nicht mehr
können Sie Brotresten praktisch weiterver



Mediterraner Brot-Kürbis- Cake

vegi

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
mit Backpapier ausgelegt

200 g Brot vom Vortag, in ca. 5 mm
grossen Würfeli

300 g Kürbis (z. B. Butternut),
in ca. 5 mm grossen Würfeli

1 Zwiebel, fein gehackt

**85 g schwarze entsteinte
Oliven**

200 g Feta, in ca. 5 mm grossen
Würfeli

4 Esslöffel Mehl

1½ Esslöffel Thymianblättchen

4 Eier, verknüpft

2 dl Gemüsebouillon

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Alle Zutaten gut mischen, in die vor-
bereitete Form geben, gut andrücken.

Backen: ca. 55 Min. in der Mitte
des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen,
aus der Form nehmen. Lauwarm oder
kalt servieren.

Dazu passt: Salat.

Pro Person: 23 g Fett, 21 g Eiweiss,
36 g Kohlenhydrate, 1818 kJ (434 kcal)



Schneller gehts: Mit einem Päckli
Kürbiswürfel (ca. 300 g) von IDEE
Betty Bossi, erhältlich in vielen Coop
Verkaufsstellen.