

Reste Richtig Verwerten (Vorschläge & Ideen)

Im Laufe der Woche haben sich einige Reste meiner Tagesessen angesammelt die einfach zu schade sind in den Biomüll zu werfen. Zum Beispiel hatte ich am Dienstag Köttbullar und am Donnerstag Hackfleischsauce, vom Sonntag waren Nudel übrig, davon ich heute ein neues Gericht zubereiten werden wie z.B. „Hackbällchen Toskana“ oder auch einfach nur einen Nudelauflauf.

Materialien die ich noch dazu benötige:

Gouda Jung gerieben
Verschiedene Kräuter wie:
Oregano, Thymian, Basilikum etc.

1 kleine Knoblauchzehe
1 Dose Tomaten gewürfelt
100 g süße Sahne
1 Esslöffel Tomatenmark
½ Teelöffel Zucker
1 Kugel Mozzarella
Salz und Pfeffer



Abbildung ähnlich

Zubereitung der Schnellen Art: „Einfacher Nudelauflauf“

Dafür benötige ich eine Große Auflaufform, die mit Butter (ich verwende dafür **Kräuterbutter**) eingefettet wird.

Darin lege ich erst den Boden mit Nudeln aus, vielleicht hattet Ihr in der Woche etwas übrig, wenn nicht bleibt die Wahl Euch überlassen. Dann gebe ich eine Schicht der Hackfleischsauce darüber und je nachdem wie viele der Köttbullar übrig waren, verstecke ich diese darin, darüber nochmal Nudel und Sauce, dann eine Schicht des geriebenen Goudas darüber, dann wieder Nudel, dann Sauce und wieder Gouda, das solange bis alles aufgebraucht ist.

Der ober Abschluss muss eine Schicht Gouda bilden!

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Auflaufform im unteren Drittel einschieben und den Backofen auf 175 Grad einstellen. Den Auflauf für ca. 30-40 Minuten (je nach Grad der gewünschten Bräunung) backen!

2. Variante der Zubereitung mit Resten für „Hackbällchen Toskana“:

Zu den übrig gebliebenen Köttbullar noch die Kräuter wie Oregano, Thymian und/oder Basilikum und den Knoblauch dazugeben und in eine vorher mit Kräuterbutter eingeriebenen Auflaufform legen.

Für die Tomatensoße die gewürfelten Tomaten in eine mit Butter erhitzten Pfanne geben, leicht anbraten lassen dann etwas Tomatenmark hinzugeben, darüber die Kräutermischung und Zucker verrühren, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles mit der Sahne ablöschen, anschließend über die Hackbällchen in der Auflaufform geben. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 - 40 min. garen, aber bitte aufpassen dass der Käse nicht anbrennt, bzw. zu dunkel wird, es sei denn Du magst es besonders Knusprig-Knackig! Hierzu serviert man am besten französisches Baguette!

Das kommt bei allen, Groß wie Klein bombastisch an!

