

# Rezept der Woche

Diese Woche habe ich für Sie ein Rezept ausgewählt, welches sich vorzüglich zur Verwertung von Brotresten eignet. Den Scheiterhaufen kennen wir alle als Süßspeise. Diese würzige Variante, mit frischen Frühlingssalaten serviert ergibt ein tolles Sommermenü.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Scheiterhaufen pikant

### Zutaten für 1 Form

100 g Altbackenes  
Weißbrot (3 Semmel)  
75 g Schinkenwürfel  
150 g Frische Tomaten  
90 g Raclette Käse  
gewürfelt  
40 g Olivenöl  
Frischer Basilikum

### Guss

60 g Rahm  
100 g Tomatenmark  
300 g Milch  
2 Stk Eier  
2 Stk Eigelb  
Italienische Gewürze  
Knoblauchsatz  
Pfeffer

- Tomaten in Scheiben schneiden und mit italienischen Kräutern würzen.

- Feuerfeste Auflaufform mit Butter austreichen.

- Die Hälfte der Semmelscheiben einschichten.

- Schinkenwürfel, Tomatenscheiben, Raclette-Käsewürfel und Basilikum einlegen.

- Mit den restlichen Brotscheiben abdecken und dem Olivenöl beträufeln.

- Alle Zutaten für den Guß mischen und in die Form giessen.

- Bei 180°C ca. 45 Minuten backen

### Mein Tip:

Geben Sie frisch gehackte Chilischoten bei.

Garnieren Sie den Scheiterhaufen mit frischen Basilikumblättern.



**SCHNELL**

*Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch*

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc