

BROTLLINGE MIT KNUSPRIGEN OFENPOMMES

ZUTATEN

200 g altbackenes Brot in Scheiben
oder Würfeln
1 mittelgroße Zwiebel oder 3 – 4 Früh-
lingszwiebeln
optional eine Handvoll Spinat/ Rucola/
Petersilie/ Kapern/ getrocknete Toma-
ten/ Pilze/ Oliven
3 – 4 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Pommes:
250 g Kartoffeln
2 EL Pflanzenöl (Sonnenblumen, Raps)
1 EL Polenta
1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer

backen bis die Pommes schön gebräunt und knusprig sind. In der Zwischenzeit die Brotlinge zubereiten. Dafür das eingeweichte Brot in einem Sieb abgießen. Zwiebeln/ Frühlingszwiebeln schälen/säubern und fein würfeln. Zusammen mit den Semmelbröseln unter die Brotstücke kneten. Nach Belieben weitere fein gewürfelte Zutaten dazu kneten. Mit Salz, Pfeffer und beliebigen weiteren Gewürzen abschmecken. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht und formbar ist. Nach Bedarf mehr Semmelbrösel dazu geben, diese saugen die Feuchtigkeit auf. Patties formen. Diese in einer Pfanne mit genug Öl von beiden Seiten knusprig braten. Dazu passt frischer Salat, Pickles, Ketchup, Senf oder andere Soßen.

Den Backofen auf 200 C Ober/Unterhitze vorheizen.
In einem Wasserkocher Wasser zum Kochen bringen.

Das altbackene Brot in einer Schüssel mit Wasser übergießen, so dass alles gut bedeckt ist. Je nach Größe der Brotstücke 5 – 10 Minuten aufweichen lassen. Die Kartoffeln waschen, wenn sie aus Bio-Anbau sind, kann die Schale dran bleiben. Zuerst in Scheiben, dann in Stäbchen schneiden. Am Einfachsten geht das wenn man die Kartoffel auf das Brett legt und schaut auf welcher Seite sie von selbst liegen bleibt. Die Kartoffelstäbchen zusammen mit dem Öl, dem Paprikapulver, der Polenta und etwas Salz und Pfeffer in einen Lebensmittelbehälter geben. Deckel drauf und gut durchschütteln. Auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen. Anschliessend mit einem Pfannenwender wenden und weitere 10 Minuten



SOPHIA HOFFMANN