



Kater-Reste-Essen

Vorspeise

ZUTATEN

Alles was vom Raclette-
Abend noch übrig ist
Brot

ZUBEREITUNG

Super einfach, schnell und deftig – das braucht man bei einem Kater am Morgen. Mit unserem Resteessen-Frühstück seid ihr bestens gestärkt für den ersten Tag im neuen Jahr. Praktisch, wenn man dann vom Raclette noch klassische sowie herzhaftere Zutaten übrig hat.

Man nehme ein Toastbrot (wer es eine Portion gesünder haben möchte, entscheidet sich für Roggenbrot) und belege es mit schmackhaften Topping vom Vorabend: Ob Käse à la Heinrichsthaler, Fleisch wie Schinken & Rinderfilet, Gemüse, also bspw. Tomaten oder Zucchini sowie Thunfisch und vielleicht Eier.

Dann die belegten Brote mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Köstliches Auskatern und einen guten Start ins neue Jahr wünschen wir euch!

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 30 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten
appetit!*