

Energie und Lebensqualität aus Salzgitter



Erdgas

Strom

Wärme

Wasser

www.wevg.com

Rezept des Monats Januar 2018

In diesem Jahr möchten wir Ihnen Rezepte präsentieren, die uns unsere Kunden eingereicht haben. Beginnen wollen wir mit einem Rezept von Frau Andrea Otto. Mit diesem sehr leckeren Auflauf können Gäste bewirtet werden oder er kommt als Mittag- oder Abendessen auf den Tisch. Wir haben es bereits ausprobiert. Nun sind Sie dran...



Toastauflauf mit Ei

- | | | |
|--|---|--|
| 4 Scheiben Toastbrot | → | in eine tiefe Auflaufform legen. |
| 1 rote Paprikaschote | → | halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. |
| 1 Zwiebel | → | zellen und ebenfalls fein würfeln. |
| 50 g Kochschinken oder
Putenbrustaufschnitt | → | würfeln. |
| 1 Bund Schnittlauch | → | waschen, in feine Ringe schneiden. |
| 75 g Cheddarkäse | → | reiben. |
| 125 Mozzarella | → | kleinschneiden oder raspeln. |
| 6 Eier | → | verquirlen. Mit den anderen Zutaten vermengen und über das Toastbrot gießen. Abbacken. |

Temperatur: 180 ° C

Backzeit: 20 Minuten

Tipp: Dazu schmeckt ein frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing.

**WEVG Kochstudio – Privatkundenvertrieb -
Albert-Schweitzer-Straße 7-11 in Salzgitter-Lebenstedt**