

## Buntes Fleischrestelbrot

UrGut! EinfachGut! AllesGut! Lust auf eine neue Idee für das Abendessen? Das Resterlbrot schmeckt gut und ist eine perfekte Verwertung, wenn beim Mittagessen was übrigbleibt. Denn Lebensmittel sind wertvoll! UrGut! Verlass di drauf! Weitere Rezepte finden Sie unter [www.regionale-rezepte.at](http://www.regionale-rezepte.at).



© Heidegger/LK Niederösterreich

### **Zutaten:**

**250 g faschierte Bratenreste**

**Salz, Pfeffer**

**1 Zwiebel**

**1 Paprikaschote, gelb, rot, grün gemischt**

**1 TL Paprikapulver**

**1 TL Senf**

**2 Knoblauchzehen**

**8 Scheiben Vollkorntoastbrot**

**1 Pkg. Kresse**

### **Zum Garnieren:**

**4 Eier, klein**

### **Zubereitung:**

Die Bratenreste mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, Paprika säubern, entkernen und fein würfelig schneiden. Fein gehackte Petersilie, Paprikapulver, Senf und gepresste Knoblauchzehen unter die faschierten Bratenreste mischen und gut verrühren. Die Toastbrote kurz toasten. Die faschierte Masse nicht zu dick darauf aufstreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C ca. 12-15 Minuten überbacken.

In einer Pfanne Spiegeleier zubereiten und auf jeden Toast ein Ei als Garnitur darauf setzen. Mit frisch geschnittener Kresse garniert servieren.