

Name des Rezepts: SCHÄFERS BREI

Zeitaufwand 90 min

Transportierbarkeit mittel

vegetarisch J

Gluten N

Laktose J

Allergene G,F, E

Zutatenliste:

> Menge ist berechnet für 12-14 Kinder plus 2- 3 Betreuer

- > 2,5 kg Erdäpfel
- > Milch & Butter
- > 1 Packung Sojaschnetzel fein (Alternativ mit Faschiertem)
- > 1 Zwiebel
- > 1 Bund Suppengrün
- > 1-2 Knoblauchzehen oder Knoblauchgranulat
- > 1 Flasche Tomatensauce
- > 1 Dose Tomatenstücke
- > 1 Dose Mais
- > 2 Packungen Gauda in Scheiben oder Käse zum Reiben (Emmentler, Bergkäse, was grad zur Hand)
- > Salz
- > Muskatnuss
- > Zimt
- > Italienische Küchenkräuter

Zubereitung:

- > Als 1. Erdäpfel schälen, klein schneiden und kochen
- > Suppengrün schälen, klein schneiden, in einer Pfanne in etwas Öl leicht anbraten
- > Zwiebel klein schneiden und in die Pfanne dazu
- > Sojaschnetzel mit Gemüsesuppe oder Wasser aufkochen und ca. 10 Min. aufquellen lassen; anschliessend abgießen und in die Pfanne dazu
- > Anschließend mit Tomatenstücken und Tomatensauce aufgießen
- > würzen mit Knoblauch, Salz, einer Prise Zimt und Italienischen Kräutern
- > Alles gemeinsam köcheln lassen
- > --> Das passt auch super, als Sugo mit Spiralnudeln
- >
- > Gekochte Erdäpfel abseien, mit Butter und Milch zu Püree zerstampfen;
- > salzen und mit Muskatnuss abschmecken
- >
- > 1 grosse Auflaufform zum Aufschichten:
- >
- > Zuerst eine Schicht Erdäpfelpüree, dann Sugosauce, darüber Käse reiben,
- > Mais verteilen, wieder eine Schicht Erdäpfelpüree
- > Zuletzt mit Gaudscheiben abdecken/Käse drüberreiben und ins Backrohr
- >
- > Bei 180-200 Grad 30-40 Min Überbacken
- >
- > Dazu schmeckt besonders gut eine saftige Salatgurke