
Wastecooking: Scheiterhaufen und Alex' Restl Moussaka

Scheiterhaufen:

- 300 ml Milch
- 4 Eier
- 60 g Staubzucker
- 200 g altbackene Semmeln, Striezel etc.
- 500 g Äpfel
- 5 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 100 g Rosinen
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butterflöckchen
- Staubzucker zum Bestreuen

Béchamelsauce:

- 1 Pckg. Butter
- 500 ml Milch
- 50 g Mehl
- 1 Prise Muskatnuss

Alex' Restl Moussaka:

- 3 Melanzani
- 4 Zucchini
- 100 g Oliven
- 600 g Kartoffeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 200 g Tomaten
- etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Cayennepfeffer
- 150 g Käse (z.B. Gouda, Parmesan oder Bergkäse)

Scheiterhaufen:



Milch, Eier, Staubzucker und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel kräftig verquirlen. Die altbackenen Semmeln und den Striezel in dünne Scheiben schneiden und unter die Masse mengen. Das Gebäck mindestens zehn Minuten einweichen, bis es die Milchmischung aufgesogen hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Mit ein paar Esslöffeln Zucker, etwas Zimt und den Rosinen vermengen und locker unter das eingeweichte Gebäck heben.

Eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) einfetten und die Brötchenmischung hineingeben. Mit 1 EL Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 40 Minuten backen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Béchamelsauce:

Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und leicht anschwitzen. Nun die Milch dazugeben und kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Muskatnuss abschmecken.

Alex' Restl Moussaka:



Die Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen schälen und würfeln. Kartoffeln, Zucchini und Melanzani in Scheiben schneiden. Die Melanzani salzen und kurz stehen lassen. Das Salz entzieht dem Gemüse Wasser. Anschließend die Wasserflecken gründlich mit einem Küchenpapier abtupfen und von jeder Seite etwa 30 Sekunden anbraten. Die Melanzanischeiben herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne andünsten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen. Die Tomaten und Oliven klein schneiden und in die Pfanne hinzugeben.

Eine Auflaufform mit Olivenöl bestreichen. Die restlichen Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Die Kartoffelscheiben auf dem Boden auslegen, sodass er komplett bedeckt ist. Die Gemüsebrühe über die Kartoffeln gießen, damit sie gar werden. Nun die Melanzanischeiben über die Kartoffeln schichten und die Tomaten-Oliven-Mischung darüber verteilen. Eine Schicht Zucchinischeiben auflegen und mit Béchamelsauce bestreichen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und für 45 Minuten bei 175 Grad backen.