

## Brotlasagne

(Familienrezept von Mirko Buri, Berner Küchenchef und Anti-Foodwaste-Pionier)

**Zutaten:** (10 Gratin-Schälchen à je 100 g)

- 250 g altes Brot (Weissbrot, Weggli oder «Mütschli»)
- 10 g Butter
- 100 g Rahm
- 200 g Milch
- 3 Eier, verquirlt
- 100 g Tomatensauce
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- nach Belieben italienische Küchenkräuter, getrocknet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund Basilikum
- 300 g Tomatensauce, ergänzt mit saisonalen Gemüsewürfeli
- 100 Mozzarella, in 12 dünne Scheiben geschnitten

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Die Gratinförmchen ausbuttern. Das trockene Brot in kleine Würfel schneiden und auf die Förmchen verteilen.

Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Ein paar wenige Blätter für die Deko auf die Seite legen.

Rahm, Milch, Eier, Tomatensauce (100 g), Knoblauch, Küchenkräuter und den in Streifen geschnittenen Basilikum in eine Schüssel geben und zu einem Guss verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Guss auf die Schälchen verteilen und kurz warten, bis das Brot den Guss etwas aufgesogen hat.

Die Tomatensauce mit den Gemüsewürfeli auf die Schälchen verteilen. Je eine Scheibe Mozzarella draufgeben und die Schälchen für etwa 15 Minuten in den 180 Grad warmen Ofen schieben.

Die Brotlasagne vor dem Servieren mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.