

### Zutaten für 2 Portionen

- 200 g altbackenes Brot in Scheiben oder Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 3–4 Frühlingszwiebeln
- optional eine Handvoll Spinat/ Rucola/Petersilie/Kapern/ getrocknete Tomaten/Pilze/Oliven
- 3–4 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer

### Zutaten für Pommes

- 250 g Kartoffeln
- 2 EL Pflanzenöl (Sonnenblumen, Raps)
- 1 EL Polenta
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

### Außerdem

- 1 Schüssel
- 1 Sieb
- 1 Backblech
- 1 Lebensmittelbehälter
- 1 Pfanne



© Sophia Hoffmann

## BROTlinge MIT KNUSPRIGEN OFENPOMMES VON SOPHIA HOFFMANN

*Im Brotkorb vertrocknen Baguette und Bauernlaib? Mach was draus! / Zero Waste Küche*

### Zubereitung

Den Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen. In einem Wasserkocher Wasser zum Kochen bringen.

Das altbackene Brot in einer Schüssel mit Wasser übergießen, sodass alles gut bedeckt ist. Je nach Größe der Brotstücke 5–10 Minuten aufweichen lassen.

Die Kartoffeln waschen, wenn sie aus Bio-Anbau sind, kann die Schale dran bleiben. Zuerst in Scheiben, dann in Stäbchen schneiden. Am Einfachsten geht das, wenn man die Kartoffel auf das Brett legt und schaut, auf welcher Seite sie von selbst liegen bleibt.

Die Kartoffelstäbchen zusammen mit dem Öl, dem Paprikapulver, der Polenta und etwas Salz und Pfeffer in einen Lebensmittelbehälter geben. Deckel drauf und gut durchschütteln.

Auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 200° 10 Minuten backen.

Anschließend mit einem Pfannenwender wenden und weitere 10 Minuten backen, bis die Pommes schön gebräunt und knusprig sind.

In der Zwischenzeit die Brotlinge zubereiten. Dafür das eingeweichte Brot in einem Sieb abgießen.

Zwiebeln/Frühlingszwiebeln schälen bzw. säubern und fein würfeln. Zusammen mit den Semmelbröseln unter die Brotstücke kneten. Nach Belieben weitere fein gewürfelte Zutaten dazu kneten. Mit Salz, Pfeffer und beliebigen weiteren Gewürzen abschmecken. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht und formbar ist. Nach Bedarf mehr Semmelbrösel dazu geben, diese saugen die Feuchtigkeit auf. Patties formen. Diese in einer Pfanne mit genug Öl von beiden Seiten knusprig braten.

Dazu passt frischer Salat, Pickles, Ketchup, Senf oder andere Soßen.