



## Süßer Brotpudding mit Ricotta und Birne

garniert mit Granatapfel und Orange



30-40min



2 Personen

Brotpudding ist ein Klassiker und das zu Recht. Das Gericht bietet nämlich die hervorragende Möglichkeit, altes Brot aufzuwerten: Vermischt mit Eiern und Ricotta sowie frischem Obst (hier Birne und Orange), kurz im Ofen gebacken und serviert mit köstlichem Ahornsirup und Granatapfelkernen – das schmeckt! Aber psst: Natürlich kommt uns kein altes Brot in die Kiste, sondern beste fluffige Burgerbrötchen!

## Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 250g Ricotta <sup>3</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Granatapfel
- 1 Päckchen Ahornsirup

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Milch <sup>3</sup>
- 2EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Das Pülen im Wasser verhindert, dass sich Granatapfelsaft in der Küche verteilt.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 17.9g, Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 21.9g



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 3cm große Würfel schneiden. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



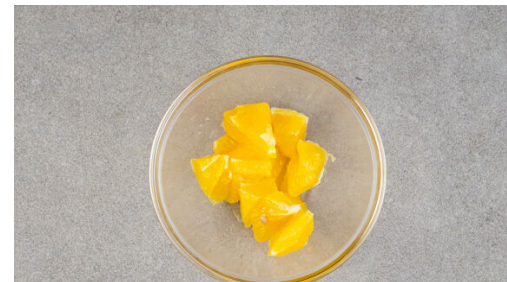
4. Brotpudding backen

Die **Birnen**, die **Brötchenwürfel** und die **Ricotta-Mischung** gründlich vermengen und in einer kleinen Auflaufform im Ofen 24-30Min. backen, bis der **Ricotta** gestockt ist. **Tipp:** Den **Brotpudding** ggf. mit Alufolie abdecken, wenn er zu schnell dunkel wird.



2. Orange vorbereiten

Die **Orangenschale** abreiben und die **Orange** halbieren, dann **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** beiseitelegen.



5. Orange würfeln

Die **übrige Orangenhälfte** schälen und das **Fruchtfleisch** grob würfeln.



3. Ricotta verrühren

Den **Ricotta** mit den **Eiern**, **1TL Orangenschale**, dem **Orangensaft**, 3EL Milch, 2EL Zucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen cremig verrühren.



6. Granatapfel vorbereiten

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Den **Brotpudding** mit dem **Ahornsirup**, den **Orangen** und den **Granatapfelkernen** garnieren und servieren.