MARLEY SPOON



Süßer Brotpudding mit Ricotta und Birne

garniert mit Granatapfel und Orange

30-40min 2 Portionen

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 [2]
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 250g Ricotta [3]
- 2 Bio-Eier [1]
- 1 Granatapfel
- 1 Pck. Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Milch [3]
- 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 Pulen im Wasser verhindert, dass sich Granatapfelsaft in der Küche verteilt.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

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.



2. Orange vorbereiten

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



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.



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.



5. Orange würfeln

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



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 gepulten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Den **Brotpudding** mit dem **Ahornsirup**, den **Orangen** und den **Granatapfelkernen** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**