



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 Briochebrötchen!

Was du von uns bekommst

- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,37
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Packung Ricotta 7
- 2 Bio-Eier 3
- 1 Granatapfel
- 1 Päckchen Ahornsirup

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Milch 7
- 2EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 691kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 102.9g, Eiweiß 25.6g



1. Zutaten schneiden



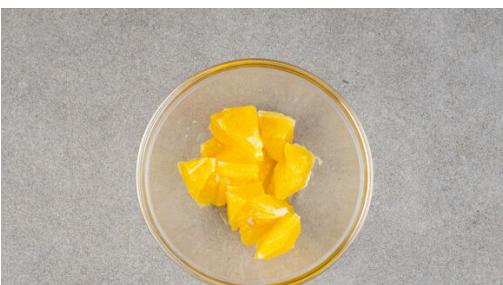
2. Orange vorbereiten



3. Ricotta verrühren



4. Brot pudding backen



5. Orange würfeln



6. Granatapfel vorbereiten

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. Den **Brot pudding** mit Alufolie abdecken, falls er zu schnell dunkel wird.

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

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 gepulnten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Den **Brot pudding** mit dem **Ahornsirup**, den **Orangen** und den **Granatapfelkernen** garnieren und servieren.