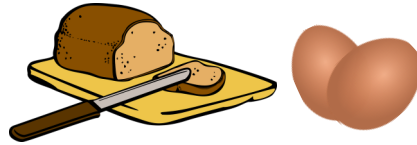


# Omas Brotei



für 1-2 Personen

| <u>Zutaten</u>   | <u>Zubereitung</u>   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1-2 Scheiben altes Brot</li><li>• Margarine</li><li>• 1-2 Eier</li><li>• Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika...)</li></ul> | <p>Was tun, wenn der Kühlschrank ziemlich leer und das Brot trocken ist, aber der Hunger schnell gestillt sein will?</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Brotscheiben vorsichtig in ausgelassener Margarine rösten.</li><li>2. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen und darüber geben, einmal wenden, dann servieren.</li><li>3. Für die Beilagen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, z.B. die letzte Möhre geraspelt, eine Tomate oder etwas Ketchup, Schnittlauch, eine Essiggurke, ... was der Vorrat so hergibt.</li></ol> |

Rezept von Renate Mertgen

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied