

**Das Feiertags-Rezept von Radio SRF 1-Moderatorin Ladina Spiess**

Copyright: SRF

**« Das Beste aus Resten »**

Es sind keine Mengenangaben dabei, da ich ja nicht weiss, wie viele Resten Sie im Kühlschrank haben. Zutaten einfach nach Gutdünken und Gusto.

**Vorspeise - Gemüsesalat auf Eisbergsalatblatt**

Zutaten:

Gemüse mit Biss (Rüebli, Peperoni, Lauch etc.)  
Chinoise-Saucen  
Brot vom Fondue

Zubereitung:

Gemüse in kleine Würfel schneiden und andämpfen, Essig, wenig Öl, Gewürze und die Resten der Chinoise-Saucen Tartar, Knoblauch und Cocktail zu einer Dressing mischen und über das lauwarme Gemüse giessen. Fonduebrot toasten und zum Salat servieren, falls das Brot schon geschnitten ist, in kleine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Brotcroustons können in einer Guetzlikiste drei, vier Tage aufbewahrt werden.

**Hauptspeise – Auflauf**

Zutaten:

Teigwaren (Hörnli, Müscheli)  
Zwiebeln  
Knoblauch  
Würfeli vom Festtagsschinken, Salami vom Neujahrsbrunch  
Tomate oder Büchse Pelati  
Milch  
Ei  
Käse  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Teigwaren kochen, in eine gebutterte Auflaufform füllen. Zwiebeln, Knoblauch dünsten, Schinken oder Salami und Tomate zugeben. Alles mit Teigwaren mischen. Ei verquirlen, Milch dazu giessen, Salz und Pfeffer dazugeben. Über Teigwaren giessen, Käse reiben oder Weichkäse in Scheiben schneiden und Auflauf damit decken. 15 Minuten bei 180 Grad.

### **Dessert - Tiramifuori**

Zutaten:

Mailänderli

Früchte (Orangen, Mandarinen, Ananas, Mango)

Likör

Naturjoghurt und/oder Quark und Rahm

Ei

Zucker

Zubereitung:

Mailänderli oder auch andere Weihnachtsguetzli in einem Plastiksack legen, mit dem Wahlholz zerkleinern, in eine flache Dessertschüssel geben und mit Likör beträufeln. Früchte in kleine Stücke schneiden und auf Guetzlimasse verteilen. Quark, Joghurt und Rahm mischen, Eigelb und geschlagenes Eiweiss dazu geben. Masse auf die Guetzli verteilen und mit Früchten dekorieren. Zwei Stunden kühl stellen.

Dezember 2012