Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Reiche Ritter*innen – Gefüllte Pofesen

Brot
Für die Verwertung von altem Brot, Pilzen und Gemüse
Pfannengerichte

Zutaten für die Füllung:

- Zwiebel
- Petersilie
- Öl
- Champignons
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

Die Brotscheiben wie im Grundrezept für Arme Ritter*innen panieren und backen. Für die Füllung Zwiebel und Petersilie fein hacken und in Öl anbraten. Die klein geschnittenen Champignons kurz mitrösten. Dann zwei verrührte Eier zugeben und die Mischung fertig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dieser Füllung die gebackenen Brotscheiben bestreichen und je zwei zusammenlegen. Dazu kann man Spinat, anderes Gemüse oder einen Salat servieren.

Zeitaufwand: rund 25 Minuten

Tipp: Anstelle von Champignons kann man auch andere Pilze, Spinat, Spargel oder sonstiges Gemüse verwenden.

** vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*