



VEGETARISCHE FÜLLUNG

Inhaltsstoffe

Für 1 gefülltes Brot

1 Laib Eintagsbrot
1 Dose kondensierte
Champignoncremesuppe
1 Dose Gemüsebrühe
1 Teelöffel
Geflügelgewürz

Optionale Zutaten:

200 g Wildreis
30g getrocknete
Cranberries
50 g gehackte
Champignons
30 g gehackte Walnüsse
40 g gewürfelte Äpfel

Schritte

- 1.** Mischen Sie das Brot, die Champignoncremesuppe, die Gemüsebrühe, das Wasser, das Geflügelgewürz und Salz und Pfeffer nach Geschmack. Fügen Sie nach Belieben beliebige oder alle optionalen Zutaten hinzu. Es wird klebrig sein. Zu einem Laib formen und zum Backen in (antihafbeschichtete, eingesprühte) Folie wickeln.
- 2.** Backen Sie es etwa eine Stunde lang bei 175°C. Sie können es wie einen Hackbraten in Scheiben schneiden und servieren.