

Das etwas andere  
«Café Complet»



«Das Erste, was man in der Kochlehre lernt, ist sparsam Gemüse und Früchte zu rüsten. Kein brauchbares Lebensmittel soll unnötigerweise weggeworfen werden. Tischlein deck dich fügt diesem Gedanken noch den sozialen hinzu, nämlich Menschen mit beinahe weggeworfenen Lebensmitteln zu unterstützen.»

**Ivo Adam** | Restaurant Seven, Ascona | [www.ivoadam.ch](http://www.ivoadam.ch)

### «Café Complet»

#### Zutaten

- 8 Stk. Toastbrot
- einige Nüsse
- 5 dl Milch
- 3 Eier
- 1 EL Harissa
- etwas frische oder getrocknete Kräuter (z. B.: Oregano oder Schnittlauch)
- 1 Prise Salz

- 5 dl Milch mit 3 Eiern, 1 EL Harissa, frischen oder getrockneten Kräutern und etwas Salz verquirlen und die Gratinform bündig auf Höhe der Toastscheiben auffüllen
- Etwa **20 Min.** in den auf **200 Grad** vorgeheizten Ofen schieben

#### Pizzaversion

#### Zubereitung

- Bei 8 Scheiben Toastbrot (oder altem, eingeweichem, hellem Brot) den Rand entfernen
- Eine Gratinform mit reichlich Butter ausreiben. Danach mit Toast (oder Brot) belegen
- Einige Nüsse darüber verteilen

#### Zubereitung

- Nach **15 Min.** im Ofen etwas fertige Tomatensauce verteilen und Mozzarella oder geriebenen Käse draufgeben
- Bei starker Oberhitze noch ca. **5 Min.** gratinieren (Nüsse weglassen)

#### Servieren mit



Aufschnitt, Schinken, Käse, frischen Peperoni und/oder eingelegtem Gemüse.

**Guten Appetit!**

