



Brot-Käse- Auflauf



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

LEBENSMITTELRETTER-REZEPT

ZUTATEN für 4 Personen:

- » 400 - 600 g altbackene Brotreste, z. B. Brot, Baguette, Brötchen (geschnitten oder grob zerbröckelt)
- » 250 g Käse (geschnitten oder gerieben)
- » 60 ml Gemüsebrühe
- » Rapsöl zum Einfetten der Form
- » 4 Eier
- » 100 ml Sahne
- » 250 ml Milch
- » Salz, Pfeffer, Muskatnuss

TIPPS:

- » Der Brotauflauf kann auch mit Tomaten-, Zucchini- oder Paprikastücken, Kräutern, Schinken oder Speck weiter verfeinert werden, ganz nach Lust und Laune.
- » Ein Salat dazu rundet das Rezept perfekt ab.

ZUBEREITUNG & AUFWAND:



- » Brotreste toasten oder in einer Pfanne anrösten. Eine Auflaufform einfetten. Brot und Käse abwechselnd einschichten. Mit der Gemüsebrühe beträufeln.
- » Eier trennen. Für die Ei-Sahne-Masse die Eigelbe, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander verquirlen.
- » Das Eiweiß in einer separaten Schüssel nicht ganz steif schlagen und unter die Ei-Sahne-Masse heben. Die Ei-Sahne-Masse gleichmäßig über die Brot- und Käseschichten verteilen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen.