



Lebensmittelretter-Rezept

Brot-Käse-Auflauf



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat



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 Brühe
- Rapsöl zum Einfetten der Form
- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung und Aufwand

- Brotreste toasten oder in einer Pfanne anrösten. Eine Auflaufform einfetten. Brot und Käse abwechselnd einschichten. Mit der Brühe 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.

TIPP: 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.