

Würziger Brotauflauf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Speckwürfel | 175 g |
| Gemüsezwiebeln | 1 Stk. |
| Brötchen | 5 Stk. |
| Magertopfen / Magerquark | 250 g |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 250 g |
| Vollmilch | 125 ml |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | Etwas / nach Bedarf |
| Salat | |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3.5 Stk. |
| Edamer | 200 g |

Zubereitung:

175 g Speckwürfel ohne weitere Fettzugabe in einer Pfanne knusprig ausbraten . Eine fein gehackte Gemüsezwiebel darin glasig dünsten . Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 5 altbackene Brötchen in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Ein Bund Petersilie waschen , trockenschütteln und fein hacken. 200 g Edamer oder jungen Gouda reiben. Eine feuerfeste Form einfetten. Abwechselnd Brötchenscheiben, Petersilie, Zwiebel-Speck-Mischung und ca 150 g Käse einschichten.

3 Eier, 250 ml Sahne, 125 ml Milch und 250 g Magertopfen verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und über den Auflauf gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und etwa 30 Min backen. Mit Salat ein köstliches Mittagsessen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1180-Wuerziger-Brotlauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at