BROTAUFLAUF VON @LABELISSA



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

12 Scheiben	**Toastbrot**
	Butter
1	**Zwiebel**
4	**Knoblauchzehen**
4	**Paradeiser**
	Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Basilikum)
	geriebener Käse
	Öl zum Anschwitzen
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter rösten.
2. Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen und in einer Pfanne in Öl anschwitzen. Gewürfelte Paradeiser und grob gehackte Kräuter hinzufügen, kurz köcheln lassen. Salzen und pfeffern.
3. Brotwürfel unter die Gemüse-Kräuter-Mischung heben, in eine hitzebeständige Form geben, mit geriebenem Käse bestreuen (der Auflauf sollte gut bedeckt sein) und im Ofen bei **180 °C**/Heißluft überbacken, bis der Käse schmilzt.

TIPP

Dazu passt ein knackig-frischer Salat.