

HERZHAFTER BROTAUFLAUF

VON OMA ZORA AUS DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

250 g	ANKER Meisterstück Roggenbrot (trocken)
250 ml	warme Milch
3	Eier (Gr. M)
1	Zwiebel, gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt
250 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
200 g	Schinken, in Streifen geschnitten
Petersilie,	gehackt
100 g	Bergkäse, gerieben
einige	Butterflocken & beliebig Bergkäse zum Gratinieren
Salz,	Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. Die Eier verquirlen und alles gut vermischen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in etwas Öl oder Butter anrösten.
3. Nun zusammen mit Schinken, Käse und Petersilie unter die Brot-/Eier-Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine gefettete Auflaufform geben, einige Butterflöckchen darauf setzen und mit einer beliebigen Menge an Käse bestreuen.
4. Bei 180 °C (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

TIPP

von Oma Zora: Den Auflauf die ersten 30 Minuten mit Deckel oder Alufolie abgedeckt backen. Wer es besonders knusprig mag, lässt die Abdeckung von Anfang an weg.

Zum Herzhaften Auflauf schmeckt besonders gut ein Grüner Salat oder ein Gurkensalat mit Rahm.