

Brotauflauf

Zutaten für 4 Personen

- 200 g älteres Brot oder Brötchen
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Kräuter, z.B. gehackte Petersilie, ersatzweise 2 TL getrocknete
- 300 g Gemüse z.B. Tomaten, Mais, Zucchini, Fenchel, Champignons, Paprika, Kürbis
- 100 g Käse zum Überbacken
- Öl zum Anbraten und Form ausfetten

Zubereitung

Brot in mundgroße Würfel schneiden. Gemüse ebenfalls klein schneiden. In einer großen Schüssel Milch mit Eiern, Knoblauch, Pfeffer, Kräuter und Salz vermischen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Brotwürfel darin anrösten. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Eine Auflaufform mit Öl auspinseln. Anschließend Brotwürfel und danach das kleingeschnittene Gemüse einfüllen oder alternativ vermischen. Ei-Milch-Mischung in die Auflaufform geben. Zum Überbacken den Käse reiben und auf den Auflauf verteilen. Falls Croûtons als Topping gewählt werden, diese erst 10 Min. vor Ende der Garzeit auf den Auflauf streuen. Den Auflauf im Ofen ca. 25 - 30 Min. backen.

Tipp: Nach 20 Min. den Backofen ausstellen und die Restwärme nutzen.

Brot-
auflauf

ZEHN