

Herzhafter Brotauflauf

Zutaten:

5	altbackene Brötchen oder 200 g altes Brot
3	Zwiebeln
200 g	Champignons
250 g	geraucherter Bauch in Würfeln
2 EL	gehackte Petersilie
etwas	Butter
1 Becher	Sahne
125 ml	Milch
3	Eier
250 g	Quark
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
200 g	geriebener Gouda

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen oder Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Champignons, Petersilie und gerauchten, gewürfelten Bauch glasig dünsten. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Brötchen oder Brot abwechselnd mit der Zwiebel-Champignons-Bauch-Mischung hineinschichten. Sahne, Milch, Quark, Eier und Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Käse unterrühren. Die Masse über den Auflauf gießen. Den Auflauf ca. 30 Minuten bei 160 °C backen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Tipp:

Sie können auch gerne Gemüsereste in den Auflauf geben. Dann einfach die Gemüsereste (z.B. Karotten, Sellerie, Zucchini) kleinschneiden und mit den Zwiebeln und den Champignons andünsten.

Ebenso können Sie Tomaten in Scheiben schneiden und diese abwechselnd mit dem Brot und der Zwiebelmischung in die Auflaufform einschichten.

Guten Appetit!