

Herzhafter Ofen-Schlupfer mit Schinken

Für 2 Personen

1 Lauchstange	1 EL Olivenöl	1/2 Kastenweißbrot vom Vortag
4 Eier	ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 kl. Bund Petersilie	1 kl. Bund Schnittlauch
40 g Butter	1 Stange Lauch	100 g Champignons
100 g Schinken, roh und gekocht	50 g Bergkäse	50 g Gruyère, in Scheiben

Lauch waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kastenweißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der doppelten Menge Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Eiermilch rühren. Schinken und Bergkäse in Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, eine Schicht Brotscheiben einlegen, Würfel vom gekochten Schinken, Gruyere-Scheiben, die Lauch-Pilzmischung und gewürfelte rohen Schinken darüber schichten. Mit der Eiermilch begießen, die restlichen Brotscheiben darüber geben, gut runterdrücken (bis das Brot durchtränkt ist) und einige Butterflocken darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (mit überwiegender Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Kurz vor dem Anrichten die Käsewürfel darüber geben und unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

Vincent Klink Mittwoch, 18. Februar 2009