

Herzhafter Brot- Auflauf mit Tomaten- Salat

Für 4 Personen

500 g Bauernbrot	3 Stück Mettenden	200 g Speck, durchwachsen
10 Tomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln	130 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 ml Milch	3 Eier
1 Kästchen Kresse	1 Muskatnuss	150 g Joghurt
1 Zitrone	1 EL Sonnenblumenöl	0,5 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und halbieren. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Brotscheiben darin einschichten. Die Mettenden und den Speck in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten, herausnehmen und auf den Brotscheiben verteilen. Das entstandene Bratfett aufbewahren. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Vier Tomaten waschen und jeweils den Strunk entfernen. Anschließend die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln im aufbewahrten Bratfett anschwitzen, die Tomaten dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Danach gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Die Milch, die Sahne sowie die Crème-fraîche mit den Eiern kräftig verrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Cayennepfeffer herzhaft würzen. Den Guss über den Brotauflauf gießen und für circa 30 bis 35 Minuten in den Backofen geben. In der Zwischenzeit die restlichen Tomaten für den Salat waschen und jeweils den Strunk herauslösen. Die Tomaten danach in Scheiben schneiden. Die Zitrone pressen. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und dem Sonnenblumenöl glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Kresse mit einer Schere abschneiden. Die Tomaten mit dem Dressing beträufeln, den Schnittlauch dazugeben und nochmals abschmecken. Zuletzt den Brotauflauf mit Kresse bestreuen und mit dem Tomatensalat servieren.

Horst Lichter am 11. Juni 2011