

Brot-Auflauf

Für 2 Personen:

200 g Brot	1 EL Butter	1 Zwiebel
200 ml Milch	200 ml Sahne	4 Eier
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Muskatnuss	100 g Wurst-Aufschnitt
100 g Käse, gerieben		

Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Das Brot in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der heißen Butter leicht anschwitzen. Milch und Sahne in einer Schüssel mischen, Eier aufschlagen und dazugeben. Das Ganze ordentlich mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Petersilie fein hacken, dazugeben und alles gut verrühren.

Knoblauchzehe und nach Wunsch Muskatnuss darüberreiben und alles nochmals verrühren. Die Brotscheiben zu dem Milch-Sahne-Eier-Mischung in die Schüssel geben und eintauchen, sodass sie sich gut mit der Flüssigkeit vollsaugen.

Anschließend die Brotscheiben in der Auflaufform verteilen, sodass der Boden bedeckt ist. Dann die Hälfte vom Aufschnitt und im Anschluss die Hälfte der angeschwitzten Zwiebeln darauf verteilen. Daraufhin wieder eine Schicht von dem eingeweichten Brot daraufgeben und dann Rest Aufschnitt und Zwiebeln darauf verteilen. Zum Schluss die Milch-Sahne-Eier-Mischung darübergießen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Das Ganze im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen.

Steffen Henssler am 12. August 2022