



Herzhafter Brotauflauf



Zutaten

Menge

1 Stange	Lauch
1 EL	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	TK-Blattspinat, aufgetaut
400 g	stückige Tomaten aus der Dose
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	Tabasco
1 Handvoll	Basilikumblätter
1/2	Baguette
1	Knoblauchzehe
200 ml	Milch
2	Eier
1/2	Bio-Zitrone
120 g	Parmesan am Stück

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1337 kJ, 320 kcal, 20,5 g Kohlenhydrate, 20,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 153 mg Cholesterin, 4,07 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Kennst du auch das Problem, dass Brot viel zu schnell hart wird und nicht mehr schmeckt? Mit diesem Rezept für Brotauflauf kannst du das alte Brot super verarbeiten und das Ergebnis ist dabei auch noch richtig lecker. Neben dem Brot kommen nämlich Spinat, Tomaten und viel Käse in die Auflaufform. Wir versprechen: Etwas Besseres kann deinem alten Brot gar nicht passieren!

Step 1:

Zuerst heizt du Backofen 200°C Ober-/Unterhitze vor. Dann den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchstangen darin bei mittlerer Hitze andünsten. Dann den Spinat mit den Händen gut ausdrücken und dazu geben. Kurz mit andünsten und salzen und pfeffern.

Step 2:

Dann gibst du die Tomaten dazu und schmeckst noch mal mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Tabasco ab.

Step 3:

Nun das Baguette in dicke Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Baguettescheiben damit leicht einreiben.

Step 4:

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und das Brot und sowie die Tomatenmischung dachziegelartig einschichten. Die Basilikumblätter in die Zwischenräume stecken. Dann die Milch mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb kräftig abschmecken.

Step 5:

Den Auflauf mit der Eimischung begießen, den Parmesan reiben und über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldbraun backen und noch heiß servieren.