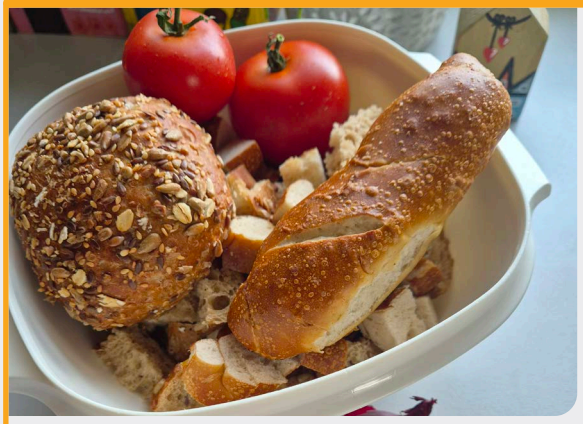
RESTLA-REZEPT





STRATA-BROTAUFLAUF

Reste von Geburtstagen, Silvester, etc. eignen sich ideal für einen Brotauflauf – hier ein Basisrezept, das vielseitig abgewandelt werden kann.

RESTLA:

- 300 g Brotreste (Weißbrot, Brötchen, Laugenstangen, Ciabatta, ...)

WEITERE ZUTATEN:

- ca. 200 g Schinken-speckwürfel
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 6 Eier
- 1 L Milch
- ca. 200 g Käse (gerieben)
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer, Chili, Kreuzkümmel, mediterrane getrocknete Kräuter
- Olivenöl zum Anbraten und Fett für die Auflaufform

ZUBEREITUNG

- Das Brot in grobe Stücke von ca. 2 – 3 cm schneiden.
- Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Speckwürfel dazugeben und anbraten.
- Die aufgeschlagenen Eier mit Milch in einer Schüssel verquirlen und mit Gewürzen und Senf abschmecken. Brot, gebratenen Speck sowie die Hälfte des Käses in die Eiermischung geben und gut vermengen.
- Die Masse abdecken und gekühlt 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.
- Eine Auflaufform einfetten und die Brotmasse hineingeben. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Form mit Alufolie abdecken und ca. 25 Minuten backen.
- Anschließend die Folie entfernen und den Auflauf für weitere 15 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Den Auflauf vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.
- Tipp: Schmeckt auch vegetarisch lecker!

Eingereicht von Winand Kemper, Rehau