HERZHAFTER BROTAUFLAUF

VON OMA ZORA AUS DER VOLLPENSION



DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

250 g	**ANKER Meisterstück Roggenbrot** (trocken)
250 ml	**warme Milch**
3	**Eier** (Gr. M)
1	**Zwiebel, gewürfelt**
1	**Knoblauchzehe, gehackt**
250 g	**Champignons, in Scheiben geschnitten**
200 g	**Schinken, in Streifen geschnitten**
	Petersilie, gehackt
100 g	**Bergkäse, gerieben**
	einige Butterflocken & beliebig Bergkäse zum Gratinieren
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. Die Eier verquirlen und alles gut vermischen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in etwas Öl oder Butter anrösten.
3. Nun zusammen mit Schinken, Käse und Petersilie unter die Brot-/Eier-Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine gefettete Auflaufform geben, einige Butterflöckchen darauf setzen und mit einer beliebigen Menge an Käse bestreuen.
4. Bei **180 °C** (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. **30 Minuten** backen.

TIPP

von Oma Zora: Den Auflauf die ersten 30 Minuten mit Deckel oder Alufolie abgedeckt backen. Wer es besonders knusprig mag, lässt die Abdeckung von Anfang an weg.
Zum Herzhaften Auflauf schmeckt besonders gut ein Grüner Salat oder ein Gurkensalat mit Rahm.