

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Lauch-Brotauflauf mit Käsekruste



Monatsmenü November 2018 / 4 Personen

100 g	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln
500 g	Lauch	putzen, längs halbieren, waschen und in 1 cm dicke Halbringe schneiden
2 EL	HOLL-Rapsöl	erhitzen
		Zwiebeln und Knoblauch 2 Minuten darin anschwitzen
		Lauch zugeben und 6 Minuten bei hoher Hitze anbraten
	Salz, Pfeffer	pikant abschmecken
400 g	Vollkornbrot	in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese Dachziegelförmig in eine Auflaufform einschichten
		die Zwiebel-Lauch-Masse zwischen den Schichten verteilen
500 g	braune Champignons	putzen und in dünne Scheiben schneiden
1 EL	HOLL-Rapsöl	erhitzen und Pilze darin ca. 5 Minuten bei hoher Hitze anbraten
	Salz, Pfeffer	abschmecken und gleichmässig über die Brotscheiben verteilen
2	Eier	
2 dl	Milch	
150 g	Halbrahm	verquirlen
	Salz, Pfeffer	würzen
¼ Bund	Thymian	Blätter abzupfen und dem Guss begeben
		Guss über dem Auflauf verteilen
100 g	Bergkäse, gerieben	darüberstreuen
		backen ca. 30 Minuten bei 200 °C (180°C Umluft)
		mit etwas Thymian garnieren

Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken