

Rezept

Baguette-Auflauf

Ein Rezept von Baguette-Auflauf, am 08.06.2023

Zutaten

16 Scheiben Baguette-Brot (ca. 220 g)	50 g Kräuterbutter
200 g geräucherte Putenbrust in 16 Scheiben	16 Scheiben Gouda (ca. 150 g)
1 Bund Petersilie	3/8 l Milch
3 Eier	Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Baguette mit der Kräuterbutter bestreichen. Je 1 Scheibe Putenbrust und Gouda auf eine Brotscheibe legen. In einer gefetteten Gratinform schuppenartig verteilen.

2. Petersilie waschen und hacken. Milch und Eier verquirlen. Petersilie unterrühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Über das Brot gießen. Im heißen Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.