

Rezept

Brotauflauf mit Käse

Ein Rezept von Brotauflauf mit Käse, am 09.06.2026

Zutaten

8 Scheiben Vollkorntoast	300 g Austernpilze
1 Knoblauchzehe	3 Frühlingszwiebeln
1 EL Butter	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer
200 g alter Gouda	400 ml Milch
4 Eier	½ TL grobkörniger Senf
Butter für eine flache Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Form einfetten. Toast entrinden, in ca. 3 cm große Quadrate schneiden. Die Form mit einigen Brotquadraten auslegen.
2. Austernpilze abreiben, putzen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden. Butter erhitzen, Austernpilze darin ca. 3 Min. anbraten, Knoblauch dazupressen. Essig unterrühren und verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Käse reiben. Pilze und Frühlingszwiebeln, Brot und Käse lagenweise in die Form geben. Für den Guss Milch, Eier und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiermilch darüber gießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen.