Rezept

Brotauflauf mit Käse

Ein Rezept von Brotauflauf mit Käse, am 26.04.2024

Zutaten

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

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.