Rezept

Brotauflauf mit Mangold

Ein Rezept von Brotauflauf mit Mangold, am 20.04.2024

Zutaten

200 g	altbackenes dunkles Bauernbrot
700 g	Mangold (versuchen Sie möglichst mehr Blattanteil als Stiele zu verwenden)
1 TL	Kümmelsamen
	Salz
150 g	würziger Bergkäse
4	Eier
1/4 l	Milch
1 Bund	Petersilie
2 TL	Koriandersamen
2 EL	Butter
	Pfeffer
200 g	Crème fraîche
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Das Brot klein würfeln, mit der Milch in einer Schüssel mischen und ziehen lassen. Den Mangold waschen, die Blätter abschneiden und grob hacken, die Stiele in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Den Koriander und den Kümmel in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min. rösten, dann im Mörser leicht zerstoßen. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Mangoldstiele darin unter Rühren 1 – 2 Min. dünsten. Dann die Blätter dazugeben und dünsten, bis sie zusammenfallen. Petersilie untermischen. Alles mit der Koriandermischung, Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine feuerfeste Form fetten. Den Käse fein reiben. Crème fraîche mit Eiern und Käse verrühren, salzen und pfeffern. Brot und Mangold locker mit der Eiercreme verrühren und in die Form geben. Den Auflauf im Backofen (Mitte) etwa 40 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.