Rezept

Brotauflauf mit Tomaten

Ein Rezept von Brotauflauf mit Tomaten, am 10.06.2025

Zutaten

- **300 g** altbackenes Weißbrot oder altbackene Brötchen
- **150 ml** Milch
- **4** Eier (Größe M)
- Pfeffer
- **1 EL** Butter
- **200 g** frisch geriebener Hartkäse (ganz nach Geschmack z. B. Emmentaler, Bergkäse, alter Gouda oder Pecorino)
- **200 g** Sahne
- Salz
- **500 g** Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Brot oder Brötchen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Backblech auslegen. Im Ofen (Mitte) in etwa 5 Minuten knusprig backen.

2. In der Zeit den Käse mit Milch, Sahne und Eiern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren.

3. Die Brotscheiben mit der Käsemischung lagenweise in eine feuerfeste Form oder vier Förmchen schichten, dabei mit der Käsemischung abschließen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen, salzen und pfeffern. Die Butter in kleine Stücke schneiden und aufstreuen.

4. Den Auflauf 30-35 Minuten im Ofen (Mitte) backen, bis die Oberfläche leicht braun wird. Kurz stehen lassen, dann servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.