

Rezept

Italienischer Brotauflauf mit Pesto

Ein Rezept von Italienischer Brotauflauf mit Pesto, am 29.03.2023

Zutaten

350 g italienisches Weißbrot	4 EL Pesto (aus dem Glas)
4 Tomaten	400 g Fontina-Käse
3 Eier	250 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1 TL getrockneter Oregano
1 Knoblauchzehe	Olivenöl für die Form
3 Stängel Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, sehr große Scheiben halbieren. Von der Kruste her eine tiefe Tasche in die Brotscheiben einschneiden und das Pesto gleichmäßig in den Einschnitten verstreichen. Die Scheiben leicht zusammendrücken. Die Tomaten waschen und quer in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Käse in Scheiben schneiden.
2. Die Eier mit Milch und Gemüsebrühe gut verquirlen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Die Form damit ausreiben und mit etwas Öl auspinseln.
3. Die Brot-, Tomaten- und Käsescheiben in dieser Reihenfolge dachziegelartig in die Form schichten. Die Eiermilch darübergießen und kurz ziehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen hacken und über den Auflauf streuen. Mit einem Salat servieren.