Rezept

# Käse-Brot-Gratin

Ein Rezept von Käse-Brot-Gratin, am 16.10.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Weiß- oder Mischbrot |
| **300 g** | Hartkäse, frisch gerieben |
| | 1/2 EL Speisestärke |
| | Salz |
| **2 EL** | Schnittlauchröllchen |
| | je 150 ml trockener Weißwein und Brühe |
| **100 g** | Sahne |
| **1 TL** | getrocknete Kräuter |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Brot in dünne Scheiben schneiden und goldgelb rösten. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Wein und Brühe erhitzen. Käse und Sahne darin verrühren, bis der Käse schmilzt. Stärke in wenig Wasser anrühren, untermischen. Weiterrühren, bis die Masse sämig ist. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Brot dachziegelartig in die Form schichten, mit Sauce begießen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Mit Schnittlauch bestreuen.