

Rezept

Lauch-Tomaten-Auflauf

Ein Rezept von Lauch-Tomaten-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|---|------------------------------------|
| 700 g TK-Lauchringe | Salz |
| 50 g getrocknete Tomaten (in Öl) | 2 EL gehackte TK-Petersilie |
| Pfeffer | 4 Eier (Größe M) |
| 100 g Sahne | 100 g Doppelrahm-Frischkäse |
| 100 g geriebener Bergkäse, Gouda oder Emmentaler | 1 EL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).

2. Für den Lauch Wasser zum Kochen bringen, salzen. Lauch darin 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. Tomaten abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden, mit Lauch und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Eier mit der Sahne und dem Frischkäse verquirlen, Bergkäse, Gouda oder Emmentaler glatt unterrühren. Die Eiermischung salzen, pfeffern und unter den Lauch mengen. Die Lauchmischung in eine flache ofentaugliche Form füllen. Butter in Flöckchen darauf verteilen.

4. Den Lauch-Tomaten-Auflauf im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen, bis er fest und gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann servieren.