

Informationen zur Sendung vom 07.03.2025

Herzhafter Brotauflauf

Von Ulla Scholz

Zutaten

6 – 7 Scheiben Bauernbrot
½ Bund Petersilie
300 ml Milch
200 ml Sahne
3 – 4 Eier
50 g Butter
350 g gemischte Gemüsestreifen
(Lauch, Möhren, Spitzkohl etc.)
2 Knoblauchzehen
100 g Trockentomaten
200 g Kochschinkenwürfel
200 g Reibekäse
Paprikapulver
Salz
Pfeffer

Außerdem

Nach Gusto Tomatensauce (siehe
Rezept in Küchentipps)

Zubereitung

Die Brotrinde abschneiden, dann die Scheiben in große Stücke teilen. Etwas Petersilie zur Seite legen, den Rest fein hacken. Den Knoblauch schälen und würfeln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden.

Milch, Sahne und Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver sorgfältig verrühren. Die Brotstücke in eine Schüssel füllen und mit der Ei-Sahne-Masse begießen und zehn Minuten ziehen lassen.

Währenddessen das Gemüse in Butter anschwitzen, mit Knoblauch würzen, zwei bis drei Minuten garen und zur Seite stellen.

Sind noch Käsereste im Kühlschrank vorhanden, werden trockener Holländer oder Bergkäse in Späne gerieben. Falls eine Sauce dazukommt, ist es Zeit, sie jetzt zu kochen.

Eine passende Form buttern und den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das eingeweichte Brot mit Petersilie und zwei Drittel der Käsespäne, den Tomatenstückchen oder Schinkenwürfeln vermischen. Die Masse in die gebutterte Form füllen. Auf mittlerem Einschub für circa 40 Minuten im Ofen garen. Zu Beginn der Backzeit die Oberfläche mit einem Blech bedecken. Nach 15 Minuten abnehmen und kurz bevor der Auflauf fertig ist, mit restlichem Käse bedecken und gratinieren.

Informationen zur Sendung vom 07.03.2025

Herzhafter Brotauflauf

Von Ulla Scholz

Anrichten

Den Brotauflauf in der Form auf den Tisch stellen und mit Petersilie garnieren. Dazu eine Sauce oder etwas Feldsalat reichen. Jeder bedient sich selbst.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Herzhafter Brotauflauf

6 – 7 Scheiben Bauernbrot ist kostenlos (Resteverwertung); ½ Bund Petersilie zu 0,50 Euro; 300 ml Milch zu 0,35 Euro; 1 Becher Sahne (200 g) zu 0,89 Euro; 3 Bio-Eier zu je 0,34 Euro; 50 g Butter zu 0,50 Euro; 350 g gemischte Gemüsestreifen (Lauch, Möhren, Spitzkohl etc.) als Resteverwertung aus dem Gemüsefach; 2 Knoblauchzehen zu 0,15 Euro; 100 g Trockentomaten zu 1,49 Euro; 250 g Reibekäse zu 1,79 Euro; Gewürze pauschal zu 0,10 Euro.

Pro Portion (vegetarisch): circa 1,69 Euro.

Pro Portion (mit Kochschinken): circa 2,00 Euro.

Sauce pro Portion: circa 0,41 Euro.

Tomatensauce

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 TL Estragon
300 g Tomatenstücke
Öl zum Anbraten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, dann beide würfeln. Beides in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark vermischen. Weiterbraten, umrühren und die Tomatenstücke zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Die Sauce circa fünf Minuten köcheln lassen, danach pürieren.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!