

Brotauflauf

(Verwertung von altbackenem Brot)

300 g Brot (verschiedene Sorten)

150 g Butter

100 g Salami

250 g Käse

2 Eier

200 – 400 ml Sahne oder Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Knoblauch

Gewürze z.B. Oregano, Paprika, ...



Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Brotwürfel hinzufügen. Die Eier mit der Sahne/Milch verquirlen und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Gewürzen abschmecken. Einen Teil des Käses hinzufügen. Die klein geschnittene Salami ebenfalls in die Pfanne geben und mit dem Brot anbraten.

Die angebratenen Brotwürfel mit den Salamiwürfeln in eine Auflaufform geben. Das Ei-Gemisch darüber geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Auflauf in den Backofen geben (200 Grad Ober- und Unterhitze) und ca. 25 Minuten backen!