

Brotauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Brötchen, 80 gr Kräuterbutter, 250 gr Champignons, 150 gr Salami, 150 gr Schinkenwürfel, 2 Zwiebel, 3 Eier, 100 ml Sahne, 200 gr Frühlingsquark, 2 Esslöffel Speiseöl, 1 Esslöffel Petersilie, 1 Esslöffel Thymian, 1 Esslöffel Majoran, Salz / Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Brötchen in Würfel schneiden, Salami, Schinken und Zwiebeln würfeln, Eier mit Sahne zerschlagen und unter den Frühlingsquark heben.

Die Zubereitung:

Kräuterbutter in einem Topf zerlassen, die Brötchenwürfel darin goldbraun braten. Das Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten lassen. Die Salami-, Schinkenwürfel und Champignons hinzufügen, mit dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu den Brötchenwürfeln geben und mit den Kräutern (Petersilie, Thymian, Majoran) verrühren und in eine gefettete, feuerfeste Form geben. Die Eier-, Sahne-, Frühlingsquarkmasse in die feuerfeste Form über die Brötchenwürfel geben und alles im Backofen ca. 25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) 180°C Heißluft (vorgeheizt) Stufe 4 Gas (vorgeheizt) überbacken.