

Brotauflauf

Mit geringem Aufwand lässt sich Brot vom Vortag zu einem herrlich-vollwertigem Auflauf verarbeiten!

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400g	Brot vom Vortag
½ Bund	Petersilie
350 ml	Vollrahm
6	Eier*
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskat
800g	Blattspinat frisch (wenn tiefgekühlt, auftauen lassen und Tauwasser abschütten)
250g	Emmentaler gerieben
	etwas Fett für die Form

Zubereitung

Das Brot in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Vollrahm mit den Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie in einer grossen Rührschüssel verquirlen. Brotwürfel hineingeben und alles miteinander vermengen. Gut durchziehen lassen. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Spinat waschen, abtropfen lassen und in etwas heissem Wasser kurz blanchieren, bis er in sich zusammenfällt. Emmentaler reiben. Spinat und ein Drittel des geriebenen Käses zu der Brotmasse geben und gut vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. In eine gefettete Auflaufform füllen und etwa 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, mit dem restlichen Käse bestreuen und weiter 15 Minuten goldbraun backen.

Quelle: Landkind, HerbstKüche