

Pikanter Brotauflauf

Zutaten:

übrig gebliebenes Brot
300 g Braten, Geselchtes,
Osterschinken, Faschiertes, etc. (Reste)
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch
100 g geriebener Käse
3 Eier
125 ml Schlagobers oder Milch
Muskatnuss
etwas Öl, Butter für die Backform



Zubereitung:

Brot in dünne Scheiben schneiden und toasten.
Zwiebel würfelig schneiden und in Öl anrösten, Fleischreste klein schneiden, dazugeben und mitbraten - mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch würzen.
Auflaufform ausbuttern, schichtweise Brot und das angebratene Fleisch in die Form geben - abschließende Schicht ist Brot.
Eier, Schlagobers/Milch etwas Muskat und Käse verrühren und über den Auflauf gießen. Zuletzt noch etwas Käse obendrauf streuen. Im Rohr bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.
Mit Salat servieren.
Das Rezept kann auch mit übrigem Gemüse wie z.B. Champignons, Lauch, Zucchini, etc. variiert werden!