Brotauflauf

mit Geselchtem-Schinken

Was du dazu benötigst

150g Geselchter-Schinken
4–5 Scheiben Brot, altbacken
1 Frühlingswiebel
1/2 Zucchini
1/2 Paprika
200ml Milch
2 Eier
100g Käse, gerieben
Etwas Kräuter, frisch
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Altbackenes Brot oder Gebäck in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen.

Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Den Geselchten Schinken, Frühlingszwiebel, Paprika sowie die Zucchini fein würfeln. Mit der Ei-Milch-Mischung und einer Handvoll geriebenem Käse gut vermengen.

Die Masse über die Brotscheiben verteilen und mit dem restlich geriebenen Käse bestreuen. Im Backofen für ca. 30 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist.

Tipp

In diesen Auflauf kannst Du so ziemlich alles geben, was dein Kühlschrank hergibt!

Portionen

4 Portionen

Dauer

40 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach