



Brotauflauf mit grünem Spargel

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

250 g altbackenes Brot (z. B. Baguette oder Ciabatta)

200 g grüner Spargel

150 g Cherrytomaten

100 g Ziegenkäse (z. B. Ziegenfrischkäse oder Ziegenrolle)

4 Eier

200 ml Milch

100 ml Sahne

1 TL Dijon - Senf

1 TL Honig

1 Knoblauchzehe (gehackt)

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Eine Prise Muskatnuss

Frische Kräuter (z. B. Petersilie)

Zubereitung

Backofen auf 180 °C (Ober- /Unterhitze) vorheizen. Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Den grünen Spargel waschen, das untere holzige Ende abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Cherrytomaten halbieren und mit dem Spargel auf dem Brot verteilen. Den Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls über die Zutaten streuen. In einer Schüssel Eier, Milch, Sahne, Senf, Honig, gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss gut verquirlen. Die Eier-Milch-Mischung gleichmäßig über den Auflauf gießen. Den Auflauf für ca. 30–35 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind und die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Lindchen
schmeckt