

Brotauflauf

(für 2 Personen)

Zutaten: altes Brot, ca. 4 Scheiben
 (in Würfel geschnitten),
 1 Eier
 ca. 5-6 dl Flüssigkeit
 (Milch, evtl. ein Teil Rahm)
 Muskat
 Paprika
 wenig Pfeffer und Salz
 geriebener oder geraffelter Käse
 evtl. etwas Backpulver

Das Brot in Würfel schneiden, Grösse etwa wie beim Fondue oder etwas kleiner.

Für den Guss das Eier, die Milch, evtl. den Rahm mischen und mit Muskat und Paprika, wenig Pfeffer und Salz gut würzen, den geriebenen Käse darunter mischen. Damit der Brotauflauf etwas luftiger wird, kann noch ein wenig Backpulver in den Guss eingerührt werden.

Den Auflauf ca. 20 - 25 min in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens gratinieren.