



Schweizer Brotauflauf „Ramequin“, mit Kräutern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für den fleischlos orientierten Single, gesund, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 500 g kross aufgebackenes Baguette, Weißbrot oder aufgebackenes Toastbrot
- 2 schöne, reife Tomaten in Scheiben
- 150 g gewaschene Champignons in Scheiben
- 2 El gehackte Pinienkerne
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas frischen, gehackten Oregano nach eigenem Geschmack
- 100 g geriebener Bergkäse oder Gouda
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 ganze Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Brot in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, ebenso die Champignons und die Tomaten; Pinienkerne und die Kräuter hacken.

Schritt2

Die Brotscheiben mit den Tomaten und den Champignons abwechselnd, ziegelartig in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform schichten.

Schritt3

Die Hälfte der gemischten Kräuter und den Käse verteilen, pfeffern und etwas salzen.

Schritt4

Die Sahne mit den Eiern und dem restlichen Käse und den restlichen Kräutern verquirlen und gleichmäßig über dem Auflauf verteilen; die Pinienkerne darüber streuen.

Schritt5

Für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen.

Schritt6

Ergänzend schmeckt mir dazu ein "knackig - frischer" Blattsalat.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-brotauf-lauf-ramequin-mit-kr-ae-utern/>