



Toskanischer Brotauflauf

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, vegetarisch, einfach und modern. Die tolle Resteverwertung, in weniger als 30 Minuten

Zutaten

- 250 g Baguettebrot vom Vortag in 1 cm dicken Scheiben
- 400 g Mozzarella in Scheiben
- 6 mittelgroße Tomaten in Scheiben
- 2 Bund Basilikum, gewaschen, grob gezupft
- 600 ml Milch
- 200 g Creme fraiche oder Creme légère
- 4 ganze Eier
- Etwas Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 180 ° C Umluft vor heizen.

Schritt2

Die Baguette-mit dem Tomaten- und Mozzarella Scheiben abwechselnd in eine aus gebutterte Auflaufform "Dachziegel artig" schichten.

Schritt3

Die Hälfte der Basilikumblätter dazwischen stecken, mit etwas von der Milch beträufeln. Die restlichen Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden.

Schritt4

Creme fraiche oder Creme légère mit der Milch und den Eiern verschlagen und herzhaft mit Salz

und Pfeffer würzen.

Schritt5

Über dem Auflauf gleichmäßig verteilen und für 20 min. im Backofen, appetitlich goldbraun überbacken.

Schritt6

Mit Basilikumstreifen bestreut, servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** einfach, fleischlos, resteverwertung, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/toskanischer-brotauflauf/>