

# 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/>