

„Der Morgen danach“-Brotauflauf

mit Bacon und buntem Salat



ca. 45min



2 Portionen

Das Leben könnte so schön sein: Man steht (spät)morgens auf und der herzhafe Wohlfühlauflauf steht dampfend auf dem Tisch. Dieser Traum kann wahr werden, wenn, ja, wenn denn jemand am Vorabend die notwendigen Maßnahmen ergreift und fix diesen wahrhaft leckeren Brotauflauf zusammenbastelt! Der kommt dann nur noch in den Ofen, Bacon dazu, den Salat mit dem (Achtung, raffiniert!) vorbereiteten Dressing gemixt ... Guten Morgen!

Was du von uns bekommst

- 2 Burgerbrötchen ²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 10g Schnittlauch
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Gurke
- 1 Pck. Baconscheiben
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Messbecher
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept sollte am Vortag vorbereitet werden, damit das Brot ausreichend Zeit hat, zu quellen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

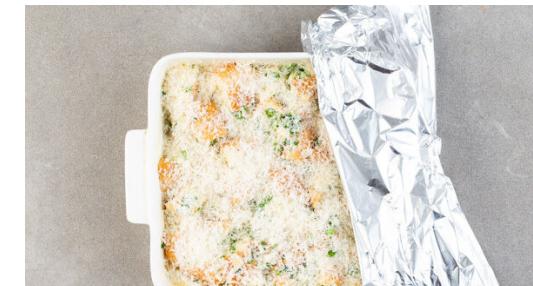
Energie 662kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 44.0g, Eiweiß 28.3g



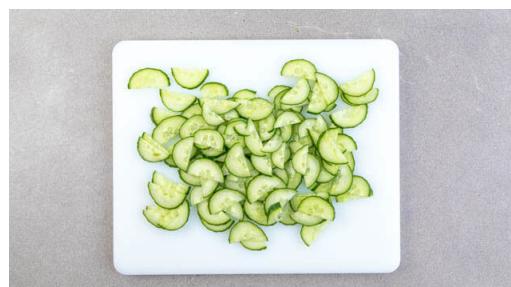
1. Zutaten vorbereiten



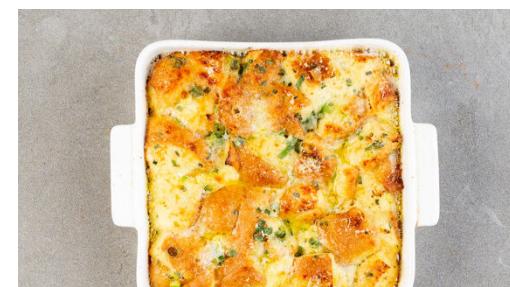
2. Guss anrühren



3. Auflauf kalt stellen



4. Salat vorbereiten



5. Auflauf backen



6. Bacon & Salat zubereiten