



„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 herzhafte Wohlfühlauf 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 660kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 44.0g, Eiweiß 27.9g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Käse** fein hacken. Den **Schnittlauch** in kleine Ringe schneiden und mit den **Brotwürfeln** und der **½ des Käses** vermengen.



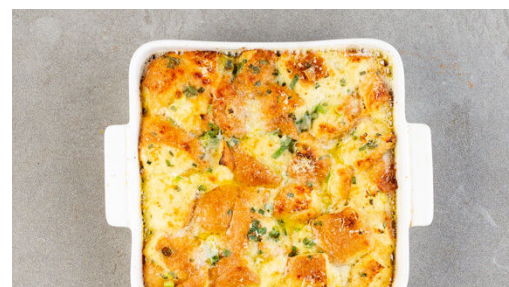
4. Salat vorbereiten

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 2EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurke** und das **Dressing** ebenfalls abgedeckt kalt stellen.



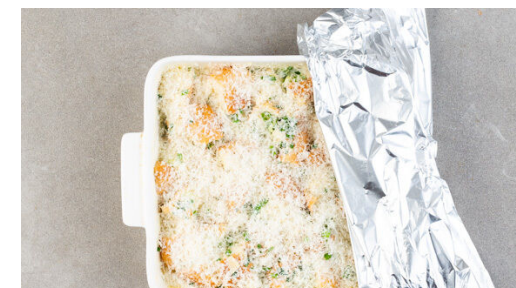
2. Guss anrühren

Die **Eier** mit 100ml Milch und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verquirlen.



5. Auflauf backen

Ca. 40Min. vor dem Servieren den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Auflauf** zunächst mit Alufolie abgedeckt im Ofen ca. 20Min. backen, dann die Alufolie entfernen und den **Auflauf** weitere 5-10Min. backen, bis er golden gebräunt und innen nicht mehr flüssig ist.



3. Auflauf kalt stellen

Eine Auflaufform mit ½EL Pflanzenöl fetten. Die **Brotmischung** darin verteilen, leicht andrücken und mit der **Eier-Milch-Mischung** übergießen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen und gut abgedeckt bis zu 24 Stunden kalt stellen.



6. Bacon & Salat zubereiten

Den **Bacon** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und über dem **Auflauf** in 12-15Min. knusprig backen. Die **Gurke** und den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Auflauf** mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Bacon** garniert servieren.