



## Special: „Der Morgen danach“-Auflauf

mit Brot, Bacon und buntem Salat



ca. 45min



2 Personen

Das Leben könnte so schön sein: Man steht (spät)morgens auf und der herzhafte 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 Brioche-Burgerbrötchen 1,37
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Lauchzwiebel
- 10g frischer Schnittlauch
- 2 Bio-Eier 3
- 1 Packung Milch 7
- 1 Tomate
- 1 Minigurke
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Alufolie

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 643kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 46.0g, Eiweiß 31.9g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** in 2cm große Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Lauchzwiebel** und den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Die **Brotwürfel** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Schnittlauch** und der **1/2 des Käses** vermengen.



### 4. Tomate & Gurke schneiden

Die **Tomate** halbieren und in 1-2cm breite Spalten schneiden. 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. **Tomate** und **Gurke** und das Dressing ebenfalls abgedeckt kalt stellen.



### 2. Eimischung anrühren

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



### 5. Auflauf backen

Ca. 40Min. vor dem Servieren den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) 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

Die **Brotmischung** in einer geölten oder gebutterten Auflaufform verteilen, leicht andrücken und mit der **Eimischung** übergießen, den **restlichen Käse** darüberstreuen. 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 **Tomaten**, die **Gurke** und den **Rucola** mit dem Dressing vermengen. Den **Auflauf** mit dem **Salat** anrichten und mit dem **Bacon** garniert servieren.