



## Special: „Der Morgen danach“-Auflauf

mit Brot, Bacon und buntem Salat



ca. 45min



3-4 Personen

Das Leben könnte so schön sein: Man steht (spät)morgens auf und der herz hafte Wohlfühlaufauf 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 Brotaufauf zusammenbastelt! Der kommt dann nur noch in den Ofen, Bacon dazu, den Salat mit dem (Achtung, raffiniert!) vorbereiteten Dressing gemixt ... Guten Morgen!



- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 3 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g frischer Schnittlauch
- 4 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Packungen Milch <sup>7</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

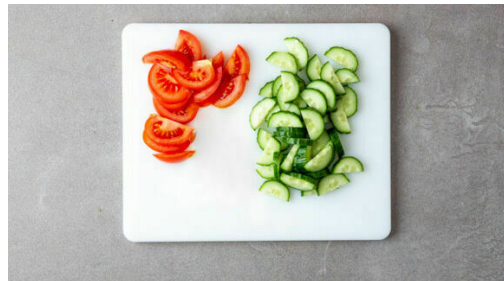
## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 615kcal, Fett 37.2g,  
Kohlenhydrate 44.5g, Eiweiß 29.6g



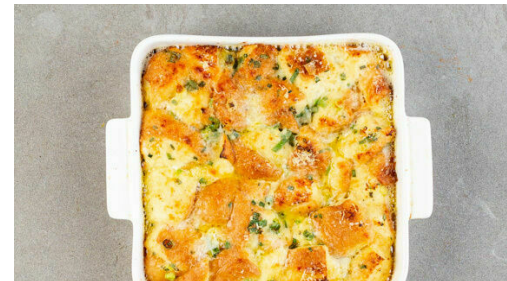
Die **Brötchen** in 2cm große Würfel schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Lauchzwiebeln** und den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Die **Brotwürfel** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Schnittlauch** und der **1/2 des Käses** vermengen.



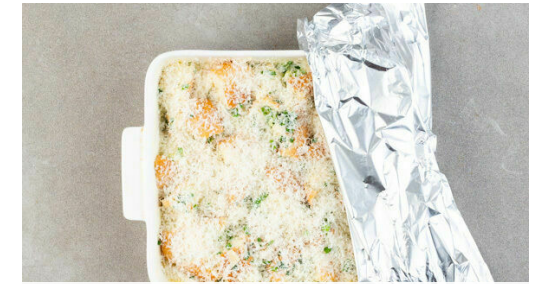
Die **Tomaten** halbieren und in 1-2cm breite Spalten schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 3-4EL Pflanzenöl, 2EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren. **Tomaten** und **Gurke** und das Dressing ebenfalls abgedeckt kalt stellen.



Die **Eier** mit der **Milch** und je 1/2TL Salz und Pfeffer verquirlen.



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 10–20Min. backen, bis er golden gebräunt und innen nicht mehr flüssig ist.



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.



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.