



© Petra Gruber

# Zwiebel-Käse-Brotauflauf

4 Portionen

300-400 g altbackenes Brot oder Gebäck  
 3 Stück Zwiebel  
 200 g Gemüse nach Verfügbarkeit (Karotten, Kürbis, Brokkoli, ...)  
 150 g Topfen oder Frischkäse  
 200 g Käse  
 4 Eier  
 200 ml Milch  
 200 ml Gemüsesuppe (oder Wasser mit ½ Suppenwürfel)  
 2 Bund Kräuter nach Geschmack (Petersilie, Schnittlauch, ...)  
 Salz, Pfeffer  
 Öl zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

- Das alte Brot in kleine Würfel schneiden, die Milch mit der Gemüsesuppe mischen und darüber gießen, vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Karotten oder anderes Gemüse klein schneiden und in etwas Wasser bissfest, also noch leicht knackig dünsten.
- Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in Öl anbraten und bei geringer Hitze dünsten.
- Das abgetropfte Gemüse und die Zwiebel etwas auskühlen lassen.

- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
- Die Kräuter waschen und grob hacken, den Käse reiben. Zum Brot geben und mit den Händen oder einer Gabel gut durchmischen.
- Eier mit Topfen/Frischkäse verquirlen und gemeinsam mit dem Gemüse zum Brot mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In die Auflaufform füllen und ca. 25–35 Minuten backen.
- Nach dem Backen für ca. 10 Minuten rasten lassen, damit sich der Auflauf festigt und schöne Stücke abgestochen werden können.
- Der Auflauf kann auch mit etwas Schinken oder Speck verfeinert werden.

Schmeckt auch kalt hervorragend.

Brotmenge: 300–400 g helles oder dunkles Brot oder Gebäck  
 Zubereitungszeit: 20–30 Minuten  
 Gesamtkochzeit: 70 Minuten  
 Schwierigkeit: leicht