

Herzhafter Brotauflauf

Zutaten:

- 300 g altes Weißbrot oder Semmeln
- 30 g Knoblauchbutter
- 300 g Krakauer oder Lyoner oder andere Wurstreste
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Glas Champignon

Guss:

- 3 Eier
- 300 g Sahne
- 250 g Quark
- 200 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Portionen: Das Rezept reicht für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Das Brot würfeln und in Knoblauchbutter portionsweise knusprig anbraten und vorerst beiseite stellen. Die Wurst ebenfalls in Würfel schneiden und mit dem Zwiebel, Lauch und Champignon anbraten. Alles in eine Auflaufform schichten. Am Schluss die restlichen Zutaten verquirlen und über die Form verteilen.

Backzeit ca. 30 Minuten bei 180 Grad Celsius

Tipps:

Dazu passt ein leckerer grüner Salat

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Petra Baierl

