



## Emmentaler Brotauflauf

Zu einem "chüschtigen" Auflauf verarbeitet schmeckt altes Brot ausgezeichnet. Das Brot, möglichst dunkles Ruchbrot oder sogar Roggenbrot, sollte ganz trocken und hart sein. Für den Auflauf muss es in kleine Würfel geschnitten werden, was so seine Tücken hat: Da "spicken" die Brotkrümel nur so durch die Küche. Ansonsten ist die Zubereitung einfach, das Brot wird mit Ei, Käse, Milch und Rahm vermischt, dazu kommen gedünstete Zwiebel, Schnittlauch und Gewürze.

### Zutaten (2-3 Portionen)

250g	altes Brot (200g Ruchbrot, 50g Roggenbrot)
150g	geriebener Käse (Emmentaler, Waldsberger)
1	Zwiebel
1	grosser Bund Schnittlauch
4dl	Milch
1dl	Vollrahm
1	Ei
	Pfeffer, Muskatnuss, wenig Salz

### Zubereitung

Altbrot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leicht Röstspuren zeigen.  
Schnittlauch hacken, zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Beides zum Brot geben.

Milch, Vollrahm, 100g geriebener Käse und Ei zugeben, mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Alles gut vermischen, aber keinesfalls verkneten. Etwa ein halbe Stunde ziehen lassen.

In eine ausgebutterte Gratinform geben und in der Mitte des Ofen 30 Minuten bei 180° überbacken. die Oberfläche des Auflaufs sollte leicht gebräunt sein.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, den Rest des Käses darüberstreuen und nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Anrichten mit einem robusten Salat, z.B. Ruccola oder Lattich.





*Brotauflauf vorgebacken, nochmals mit Käse bestreuen und fertigbacken*

