

### **Pikanter Brotauflauf (4 Personen):**

1/2 Liter Milch  
6 Brötchen – mindestens einen Tag alt  
2 große geschälte Zwiebeln  
125 g durchwachsenen Speck oder Schinken  
5 Scheiben Käse (z.B. junger Gouda)  
3 Eier  
2-3 EL feingewiegte Petersilie

je eine Prise Salz und  
frischgemahlenen Pfeffer zum Würzen,  
ein Stückchen Butter



1. Auflaufform, Ø 24 cm, fetten. Backofen vorheizen: E-Herd 200 Milch erwärmen. Die Brötchen in nicht zu dicke Scheiben schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen.
2. Zwiebeln und Speck/Schinken feinwürfeln, glasig dünsten, Käsescheiben würfeln.
3. Eier trennen. Zwiebel-Speckmasse, Käsewürfel, feingewiegte Petersilie und Eidotter zu den aufgeweichten Brötchen geben. Locker vermischen. Würzen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Brotauflaufmasse locker darunterziehen.
4. In die Auflaufform füllen, Butterflöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.