



Brotauflauf mit Bärlauch und einem Yoghurt-Kräuterdip

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das fleischlose, preiswerte und einfache Vegetariergericht, gesund und lecker

Zutaten

- 4-5 altbackene Brötchen
- 5 ganze Eier
- Ca. 1/4 l Sahne (gleiche Menge wie die Eier)
- Etwas Butter
- 100g frischer Bärlauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Stangen junger Porree
- 1/4 l Bio Yoghurt
- Etwas geschlagene Sahne
- Etwas Traubenkernöl
- Verschiedene frische Kräuter nach Marktlage wie:
 - Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill etc.
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Brotauflauf:

Schritt3

Die Vorbereitungen:

Schritt4

Die altbackenen Brötchen grob schneiden oder zerstoßen.

Schritt5

Die Zwiebeln und den jungen Porrèe in dünne Scheiben schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Schritt6

Den Bärlauch waschen und fein schneiden, alles zum Brot geben, mischen.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen.

Schritt8

Die ganzen Eier in ein Litermaß schlagen und die gleiche Menge flüssige Sahne dazu geben, gut miteinander vermengen.

Schritt9

Alles über das Brot geben und ca. 15 min. durchziehen lassen.

Schritt10

Die Masse in eine Ausgebutterte Kuchenform geben, die mit Semmelbrösel ausgestreut wurde.

Schritt11

Die Form in das aufgekanntete Blech des Backofens stellen und

Schritt12

ca. 2 cm hoch mit Wasser aufgießen.

Schritt13

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 35-45 min. schieben.

Schritt14

Danach erkalten lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt15

Diese in etwas Butter von allen Seiten goldgelb braten.

Schritt16

Der Kräuterdip:

Schritt17

Aus dem Joghurt, den fein geschnittenen Kräutern, einem El Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Traubenkernöl einen kräftigen Kräuterdip herstellen und kräftig abschmecken.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Den Bärlauch-Brotauflauf mit frischen Blattsalaten und dem Kräuterdip servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** einfach, joghurt, kräuter, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brotauflauf-mit-baerlauch-und-einem-yoghurt-kraeuterdip/>