



# Schweizer Brotauflauf „Ramequin“, mit Kräutern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Für den fleischlos orientierten Single, gesund, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 500 g kross aufgebackenes Baguette, Weißbrot oder aufgebackenes Toastbrot
- 2 schöne, reife Tomaten in Scheiben
- 150 g gewaschene Champignons in Scheiben
- 2 El gehackte Pinienkerne
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas frischen, gehackten Oregano nach eigenem Geschmack
- 100 g geriebener Bergkäse oder Gouda
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 ganze Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Brot in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, ebenso die Champignons und die Tomaten; Pinienkerne und die Kräuter hacken.

### Schritt2

Die Brotscheiben mit den Tomaten und den Champignons abwechselnd, ziegelartig in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform schichten.

### **Schritt3**

Die Hälfte der gemischten Kräuter und den Käse verteilen, pfeffern und etwas salzen.

### **Schritt4**

Die Sahne mit den Eiern und dem restlichen Käse und den restlichen Kräutern verquirlen und gleichmäßig über dem Auflauf verteilen; die Pinienkerne darüber streuen.

### **Schritt5**

Für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen.

### **Schritt6**

Ergänzend schmeckt mir dazu ein "knackig - frischer" Blattsalat.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-brotauf-ramequin-mit-kr-aeutern/>