



Benötigte Zutaten

1	Knoblauchzehe
2 EL	Premium Teebutter
250 ml	Premium Alpenmilch
500 g	Brot (alt)
6 Stück	Eier
250 ml	Premium Schlagobers
20 g	Schnittlauch
etwas	Kümmel (gemahlen)
100 g	Käse (würzig - z.B. Premium Bergkäse)
	Salz, Pfeffer

Pikanter Brotauflauf

Anleitung

1. Backrohr auf 170 Grad aufheizen.
2. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.
3. Die Milch mit der Knoblauchzehe aufkochen. Danach abkühlen lassen und die Knoblauchzehe wieder herausnehmen.
4. Altes Brot in Scheiben schneiden und in die Auflaufform schichten.
5. Eier, Schlagobers, Knoblauchmilch und Kräuter verrühren. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig über das Brot gießen.
6. Käse fein reiben und den Auflauf damit bestreuen.
7. Im Backrohr bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen. Eventuell mit Röstzwiebeln garnieren.

Dazu passt hervorragend frischer Salat.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten