

# KOLM

Die Bäckerei.



## PARADEISER-AUFLAUF

### Ihre Zutaten:

altes Weißbrot (ca. 10-12 Scheiben), 1/2l Milch, 4 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, 4-5 große Paradeiser, 20 dag würziger Käse in Scheiben, frischer Thymian.

### Los geht's:

Zu Beginn schneiden Sie das Brot und die Paradeiser in ca. 1 cm dicke Scheiben und halbieren diese.

Anschließend verquirlen Sie Milch, Eier und die Gewürze (ausgenommen Thymian).

Heizen Sie Ihr Backrohr bei ca. 180°C Heißluft (sonst 200°C) vor. Während Ihr Ofen warm wird, legen Sie Brot, Paradeiser und Käse ziegelartig in eine befettete Gratinform und verteilen den frischen Thymian dazwischen. Gießen Sie zuletzt die Milch/Eier/Gewürz-Mischung darüber.

Backen Sie Ihren Auflauf auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten bei 180°C .

Genießen Sie Ihren Paradeiser-Auflauf mit einem frischen Blattsalat!

BROTRESTREZEPT

GUTES GELINGEN!

