Brötchenauflauf mit Möhren

Aufläufe » Brot-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 4 Brötchen
» 700g Möhre(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 250g Frühstücksspeck
» 1EL Öl
» 2 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 350ml Milch
» 4 Ei(er)
» 125g Mascarpone

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck von der Schwarte befreien, in kleine Würfel schneiden und im heißen Öl in einer Pfanne anbraten. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und ca. 10min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Ofen auf 200°C vorheizen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, grob hacken und zum Gemüse geben. Brötchenscheiben dachziegelartig in eine gefettete Form schichten, Gemüse dazwischen verteilen.

3. Milch mit Eiern sowie Mascarpone verrühren und den Auflauf damit bedecken. Etwa 40min backen. Aus dem Ofen nehmen, evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 550kcal/E30g/F30g/KH38g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003 Rezept-Nr: 520

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke