

Altbrotauflauf, mediterran

Zutaten:

300 g altes Brot, in Würfeln (ca. 3 cm)
Olivenöl zum beträufeln
3/4 TL Salz
70 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
½ Bund frischen Basilikum abgezupft
4 Eier
150 g Frischkäse
1 TL italienische Kräuter
1/2 TL Pfeffer
200 g Cherry-Tomaten, halbiert
100 g grüne Bohnen (TK, angetaut)
50 g Erbsen (TK, angetaut)
1 Kugel Mozzarella (125 g)



Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen.

Altes Brot auf den flachen Bäker – groß geben, mit Olivenöl beträufeln und 7-8 Minuten 220°C Ober-/Unterhitze rösten. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Parmesan, Knoblauch und Basilikum in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Eier, Frischkäse, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

Geröstetes Ciabatta aus dem Ofen holen und Tomaten, Bohnen, und Erbsen auf das Brot geben, und mit der Eimischung übergießen, mit Mozzarellastücken belegen und ca. 15 Minuten bei 220°C weiterbacken.

Verwendete Produkte: flacher Bäker – groß, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN