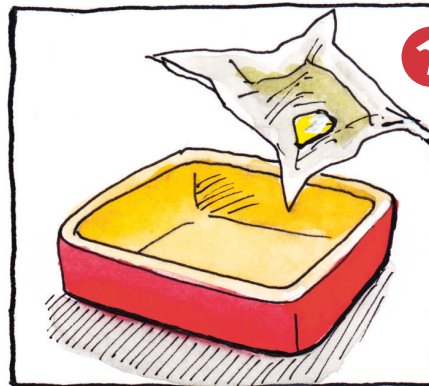


# Benjamins Brotauflauf

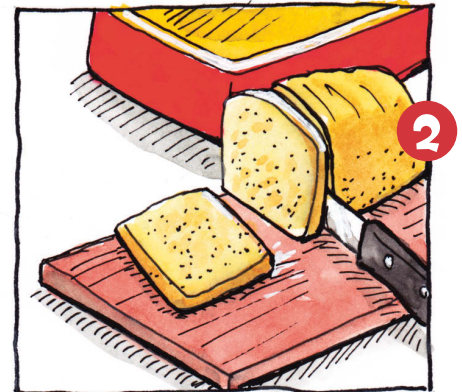
Trockenes Weißbrot ist noch gut brauchbar: Man kann daraus Semmelbrösel reiben, Knödel und Suppencroutons machen – oder diesen leckeren Brotauflauf.

## Was du für zwei Portionen brauchst:

- 1 Teelöffel weiche Butter
- 4 Scheiben altes Weißbrot oder 8 Scheiben altes Baguette (nicht steinhart)
- 2 Eier
- 150 ml Schlagsahne
- 100 ml Milch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss, eine Prise Paprikapulver
- 100 Gramm Gouda



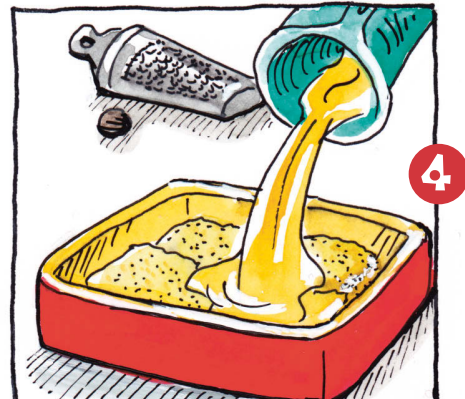
1. Fette eine kleine Auflaufform mit Butter ein.



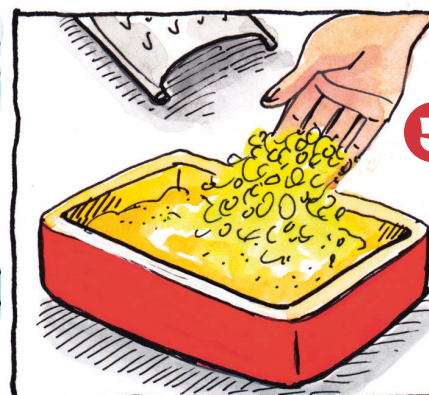
2. Schneide das Brot auf. Schichte es wie Dachziegel in die Form.



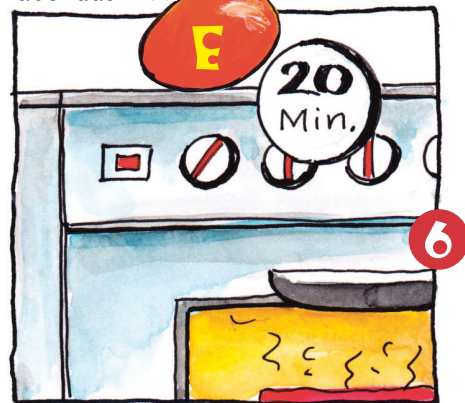
3. Verrühre Eier, Sahne und Milch. Würze sie mit den Gewürzen.



4. Gieße die Eiersahne gleichmäßig über das Brot.



5. Reibe den Käse und streue ihn über den Auflauf.



6. Backe den Auflauf im heißen Ofen bei 200 Grad für 20 Minuten.

**Überraschung:**  
Aus altem Brot  
ein neues Gericht!

