

Käseauflauf

für 4 Personen

Zutaten

8 alte Brötchen, 600 g geriebener Emmentaler, 400 ml Milch, 350 ml süße Sahne, 50 ml trockenen Weißwein, 6 Eier, 1 TL Salz, 1 Messerspitze geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, 40 g Butter



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Brötchen fein würfeln
3. Auflaufform buttern
4. Brötchenwürfel mit dem Käse vermischt in die Form geben
5. Milch, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Weißwein verquirlen
6. diese Mischung über die Brötchen-/Käsemasse geben
7. Masse leicht andrücken, damit die Brötchen die Flüssigkeit aufsaugen
8. den Auflauf mit Butterflöckchen besetzen
9. in der geschlossenen Form im Backofen auf mittlerer Schiene backen

Zeitbedarf

Vorbereitung ca. 20 Minuten, Backzeit ca. 30 Minuten, ohne vorheizen 45 Minuten

dazu paßt

Feldsalat, Salat