

VOLLKORNBROTAUFLAUF

Rezept für ca. 2 Personen

Zutaten

3 Scheiben PEMA Fränkisch Vollkorn (für die Masse)
4 Scheiben PEMA Fränkisch Vollkorn (zum Schichten)
1/2 Tasse Sahne
1/2 Tasse Milch
80 g Gouda
50 g Edelpilzkäse
Kräutersalz
Thymian
Basilikum

Zubereitung

Sahne, Milch und zerkleinertes Brot in einem Topf erhitzen, Käse und Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Brot dabei mit Rührlöffel weiter zerdrücken bis sich die Masse vom Topfboden löst. Vollkornbrot-Scheiben und Brotmasse abwechselnd in Schichten in eine gefettete Auflaufform geben und etwas geriebenen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. bei 180°C überbacken.