



 35 Minuten

 Einfach

## HERZHAFTER AUFLAUF MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM

Vom Wochenende sind ein paar alte Brötchen übriggeblieben? Ab in die Auflaufform und mit frischem Basilikum, getrockneten Tomaten und Reibekäse überbacken – da bleibt garantiert nichts mehr übrig.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für den Auflauf mit getrockneten Tomaten den Backofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

### SCHRITT 2

Den Knoblauch durch die Presse drücken und mit Milch, Eiern und Senf in einer Schüssel verquirlen. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und die Hälfte des Basilikums grob hacken. Beides in die Milchmischung geben, mit Salz und Pfeffer würzen und glattrühren.

### SCHRITT 3

Die Brötchen in mundgerechte Stücke schneiden und in die Schüssel geben. 5 Min. beiseitestellen, bis ein Großteil der Milchmischung aufgesogen ist. Alles in eine Auflaufform umfüllen und mit Reibekäse bestreuen.

### SCHRITT 4

Den Brotauflauf 20-25 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1412/338

Fett (g): 15



### Zutaten

4 Portionen

1 Knoblauchzehe

250 ml Milch

2 Eier (M)

1 TL scharfer Senf

100 g getrocknete Tomaten, in Öl abgetropft

3-4 Stängel Basilikum

Salz

Pfeffer

2-3 altbackene Brötchen

150 g MILRAM AuflaufLiebe

Kohlenhydrate (g): 27

Eiweiß (g): 20