

Rezept der Woche

Zur Abwechslung habe ich Ihnen diese Woche wieder etwas pikantes mitgebracht. Der „**Italienische Brotauflauf**“ ist rasch zubereitet schmeckt köstlich und bringt Abwechslung in Ihre Küche. Als Beilage empfehle ich Ihnen einen erfrischenden Frühlingsalat passend zur Jahreszeit. Ein Schüsselchen mit Antipasti als Vorspeise und ein Glas Prosecco und Ihr Abendessen wird ein voller Erfolg.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Ital. Brot-Auflauf

Zutaten für ca. 6 Portionen

100 g frische Brotwürfel
100 g Speckwürfel, angebraten
100 g Schinkenwürfel
100 g Mozzarellawürfel

360 g Parmesan-Bechamelsauce
Siehe Rezept unten

540 g Tomatenscheiben
15 g Parmesan, gerieben

Oregano,
Knoblauch,
Salz,
Basilikum frisch

•Für die Würfelmischung Brot, Speck, Schinken und Mozzarella mischen.

•Feuerfeste Form mit Olivenöl auspinseln und wie folgt einfüllen:

•Die Hälfte der Tomatenscheiben gut gewürzt einlegen.

• Würfelmischung darauf verteilen

• den Rest der Tomatenscheiben gut gewürzt darauf legen.

•Mit Parmesan-Bechamelsauce übergießen.

• Am Schluss den Käse aufstreuen

Die gefüllte Form mit Alufolie abdecken und bei 220 – 230°C ca. 50 Minuten backen. Folie Entfernen und weitere 15 Minuten überbacken. Vor dem Servieren frische Basilikumblätter auflegen.

Parmesan – Bechamelsauce

20 g Butter > schmelzen
30 g Mehl griffig > begeben

120 g Milch
40 g Hühnerbrühe
150 g Sahne } erhitzen

Alles zusammenmischen und gut verrühren, damit sich keine Knollen bilden, dann abseihen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 20 Minuten leicht kochen.

100 g ger. Parmesan > begeben



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc