

TOMATEN-BROCCOLI-GRATIN



Für 4 Personen

- Ofenfeste Form von 28 x 20 cm
- Butter für die Form
- 200 g Brot, z.B. Ruchbrot, in ca. 5 mm dicke Scheiben geschnitten, nach Belieben halbiert
- 4 EL Weisswein oder Milch
- 250 g Broccoliröschen, gerüstet
- 350 g Fleischtomaten, gerüstet, in Scheiben geschnitten
- 1 kleiner Lauchstängel, gerüstet, in feine Ringe geschnitten
- 250 g Seiler Raclettekäse, an der Röstiraffel geraffelt

Guss:

- 3 dl Milch
- 3 Eier
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL gehackter Basilikum
- 1 EL gehackter Oregano
- ½ EL Thymianblättchen
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Brot mit Wein oder Milch beträufeln. Broccoli im Dampf 2 bis 3 Minuten garen, in Scheiben schneiden. Brot, Broccoli, Tomaten, Lauch und Käse abwechslungsweise, ziegelartig in die Form legen.

Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen. In die Form giessen. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten backen.

seiler

KÄSE SEIT 1928