

## Brotauflauf mit Gemüse

(10 Portionen)

Menge	Zutat
20 Scheiben	(Trockenes) (Vollkorn-)Brot
150 g	Tomatenmark
	Pfeffer, Basilikum, Oregano
500 g	Rote Paprika
500 g	Zucchini
2	Knoblauchzehen
2 EL	Rapsöl
100 g	Mozzarella
2	Eier
400 ml	Milch
4 EL	Parmesan, gerieben

### So wird's gemacht:

- Trockene Brotscheiben dünn mit Tomatenmark bestreichen. Mit Pfeffer, Basilikum und Oregano würzen.
- Gefettete Auflaufform/ GN-Behälter mit 10 Brotscheiben auslegen (bestrichene Seite nach oben).
- Paprika und Zucchini putzen und würfeln. Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Paprika, Zucchini und Knoblauch im Öl kurz dünsten. Auf den Brotscheiben in der Auflaufform/ im GN-Behälter verteilen.
- Mozzarella kleinschneiden und auf das Gemüse geben.
- Restliche Brotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten auf das Gemüse legen.
- Eier aufschlagen, mit Milch und Parmesan verrühren. Über den Brotauflauf gießen und diesen für 15–20 Minuten im Ofen bei 180 °C backen.

### Tipps zur Zubereitung:

Gemüse kann jahreszeitlich angepasst werden.  
Statt Mozzarella kann auch anderer Käse, z. B. Emmentaler, verwendet werden.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6  
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de  
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de  
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen