



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

einfacher Erbsen Brotauflauf

einfacher Erbsen Brotauflauf

400 g Menzi Erbsen Suppentopf

250 g Brot (altbacken, z.B. Bauernbrot, Toast oder Mischbrot)

2 Eier

100 ml Milch oder Sahne

50 g geriebener Käse

Butter oder Öl für die Form

Pfeffer

Muskat, Petersilie oder Schnittlauch (optional)

einfacher Erbsen Brotauflauf

1.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Brot würfeln (ca. 2–3 cm) und gleichmäßig in der Form verteilen.

Erbsen-Suppentopf in einer Schüssel leicht zerdrücken (nicht pürieren). Eier und Milch/Sahne unter die Suppe mischen, mit Pfeffer und ggf. Muskat würzen.

Masse über das Brot gießen, alles leicht andrücken, damit das Brot die Flüssigkeit aufsaugt. Käse darüberstreuen.

Im Ofen ca. 30–35 min. backen, bis der Auflauf goldbraun und fest ist.