



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Brezel Auflauf

Brezel Auflauf

250 g alte Brezeln

125 ml Milch

1 Stück(e) weiße Zwiebel

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel frische Petersilie

3 Stück(e) Eier

3 Handvoll geriebener Käse

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

1 Esslöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Brezel Auflauf

1.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch in einem Topf mit Salz, Pfeffer, Dijon Senf und Muskatnuss erwärmen.

Brezeln in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.

Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter anbraten, wenn diese glasig sind, die Petersilie hinzufügen. Mit Salz würzen und über die Brezel Stücke geben.

Die Milch-Mischung und die Eier dazugeben und alles gut umrühren. Mit Käse bestreuen.

Für 30 min. im Ofen backen. Warm servieren und ggf. mit erwärmtem Sauerkraut und in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.