



Brotauflauf mit Porree und Schinken

 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Lauch	2 St.
Kochschinken	200 g
Baguette	1 St.
Butter	5 EL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Schlagsahne	200 ml
Gemüsebrühe	200 ml
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Emmentaler gerieben	150 g

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Porree längs halbieren, Wurzelenden entfernen und in Streifen schneiden. In einem Sieb abwaschen und abtropfen lassen. Schinken und Baguette jeweils grob würfeln.

In einer Pfanne 3 EL Butter auf hoher Stufe schmelzen. Brot darin ca. 4 Min. goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und leicht salzen.

Pfanne erneut mit 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Porree darin ca. 5 Min. glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig würzen. Schinken und Brotwürfel in die Pfanne geben und vermengen. In eine Auflaufform gießen, mit Emmentaler bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	604 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	27 g	Fette	39 g