

Judith's Brotauflauf

Ergibt 4 Portionen, pro Portion 8 SmartPoints

Zutaten:

300 g Brot, in Würfel geschnitten

6 Eier

150 g Katenschinkenwürfel fettreduziert

1 Zucchini, in Würfel geschnitten,

2 Paprika, in Würfel geschnitten

15 g frischen Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

200 g Cocktailtomaten, geviertelt

35 g frisch geriebenen Parmesankäse, mit der feinen Microplanereibe gerieben

200 g Exquisa Frischkäse 0,2% Fett, Paprika-Chili

2 TL Schlemmerkräuter

2 TL Gewürz „Nicht Fisch, nicht Fleisch“

Paprika Edelsüß, Chiligewürz, etwas frisch geriebenen Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Brotscheiben in Würfel schneiden, diese dann in die große Nixe geben (ich habe alles auf 2 Nixen verteilt)

Dann das Gemüse und den Katenschinken zugeben.

Jetzt die Eier mit den Gewürzen und der frisch reingepressten Knoblauchzehe und dem Frischkäse aufschlagen und zu der Brotmasse geben.

Alles gut verrühren und ca. 5 Min ziehen lassen.

In der Zeit den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Nun den Baker leicht mit Albaöl fetten und dann die Brotmasse einfüllen.

Von oben den frisch geriebenen Parmesankäse drüber streuen und alles für ca. 35 Min auf der unteren Schiene backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺