



Hauptgang

Zwiebel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 g Zwiebeln
300 g magerer Speck
altbackenes Brot
2 dl Rahm
4 Eier
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Butter, Speck

Butter dünsten (ohne Farbe annehmen zu lassen) und würzen. Den Speck würfeln und 3 Min. in kochendem Wasser blanchieren. In der restlichen Butter knusprig braten.

Zwiebeln, Speck,
Brot

Die Hälfte der Zwiebeln und des Specks in eine ofenfeste, ausgebutterte Form geben. Mit dem in dünne Scheiben geschnittene Brot bedecken und die restlichen Zwiebeln und den Speck darüber verteilen.

Eier, Rahm, Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Die Eier mit dem Rahm gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über den Auflauf giessen und 10 Minuten stehenlassen. Anschliessend bei 200 °C 20 Min. backen.