

## Rezept

### Ciabatta-Auflauf

- 300 g Ciabatta, in Würfeln (ca. 3 cm) oder anderes Weißbrot.
- Olivenöl zum Beträufeln
- ¼ TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- 70 g Parmesan, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Basilikum, abgezupft
- 4 Eier
- 150 g Frischkäse
- 1 TL Kräuter der Provence, getrocknet
- ½ TL Pfeffer
- 150 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 100 g grüne Bohnen, TK, aufgetaut, in Stücken
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünnen Ringen
- 1 Kugel Mozzarella (125 g), abgetropft, in Stücken (ca. 1 cm)

### Zubereitung:

Brot in ca. 3cm große Würfel schneiden und aufs Backblech legen und mit dem Olivenöl dünn beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 15 min bei 180°C Umluft rösten.

Cherry-Tomaten halbieren, grüne Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Das Gemüse mit dem gerösteten Brot in eine gefettete Auflaufform geben.

In einer Schüssel den Frischkäse, die Eier, Basilikum, Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer verrühren. Parmesan zerkleinern oder reiben, Knoblauchzehen durchdrücken dazugeben und miteinander verrühren.

Den Guss über die Brot-Gemüse-Mischung geben.

Den Mozzarella würfeln und über den Auflauf geben.

Die Auflaufform im Backofen bei 170°C Umluft 30 min überbacken.

**Guten Appetit.**