

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **OKTOBER**

TOMATEN-BROCCOLI-BROT-GRATIN

WWW.SCHWYTER.COM

TOMATEN-BROCCOLI-BROT-GRATIN

Schwyster
FEINBÄCKEREI

DIESES GERICHT KANN MAN GUT VORBEREITEN,
SO DASS MAN DAS GERICHT NUR NOCH IN DEN OFEN SCHIEBEN MUSS.

ZUTATEN

200g	Schwyster-Brot, vom Vortag
4 EL	Weisswein oder Milch
250g	Broccoliröschen
350g	Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten
1	Lauchstängel, gerüstet, in feine Ringe geschnitten
Guss	
3 dl	Milch
3	Eier
1	Knoblauchzehe, gepresst
2 EL	verschiedene Kräuter Salz, Pfeffer, Muskatnuss

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Brot mit Wein oder Milch beträufeln. Broccoli im Dampf 2–3 Minuten garen, in Scheiben schneiden. Brot, Broccoli, Tomaten, Lauch und Käse abwechslungsweise, ziegelartig in die Form legen.
2. Guss: Alle Zutaten verrühren, würzen. In die Form giessen.
3. Im unteren Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.

*Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.*

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM