

Bergbauernauflauf

250 g Knödelbrot

250 g Salami oder Schinken

250 g Gouda

je eine ½ rote und grüne Paprikaschote

alles in Würfel schneiden

½ l warme Milch

2 Eier

2 El. Mehl

Majoran, Petersilie gehackt, Muskat, Salz, Pfeffer und wer mag etwas Chilli
vermischen.

Dann das Knödelbrot, die in Würfel geschnittenen Zutaten und die Ei-Milchmischung in eine große Schüssel mit Deckel geben. Die Luft ausweisen und gut schütteln. Noch mal kurz mit dem Kochlöffel vermischen und die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform geben.

180° ca. 45 Min

und für die ganz schnellen im Mikro

600 Watt ca. 13 Min

Mit Sauerkraut oder Salat servieren.

Extratipp:

Der Auflauf kann am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in einer Pfanne in etwas Fett geröstet werden.

