

Grönemeyers Gemüse-Brot-Auflauf

Zu Gast: Dietrich Grönemeyer

Grönemeyers Gemüse-Brot-Auflauf ist ein herzhafter Ofen-Auflauf, bei dem altbackenes Brot mit angebratenem Gemüse und einer würzigen Eier-Schmand-Masse überbacken wird. Das Rezept stammt von Dietrich Grönemeyer und zeigt, wie aus wenigen Resten ein warmes, sättigendes Gericht entsteht: Vollkornbaguette vom Vortag wird gewürfelt, mit Lauch und roter Spitzpaprika belegt und mit einer Mischung aus Eiern, Schmand, Milch, Senf und Muskat übergossen. Eine Haube aus geriebenem Gouda sorgt beim Backen für die goldbraune Kruste. So landet trockenes Brot nicht im Müll, sondern als unkomplizierte, gemüsereiche Mahlzeit auf dem Tisch – gedacht für zwei Personen an einem Wochentag. Du kannst das Gemüse nach Vorrat variieren und den Auflauf mit einem Salat servieren. In rund 70 Minuten, davon etwa 40 Minuten im Ofen, steht ein wandelbarer Klassiker bereit, der Resteverwertung und Genuss verbindet. Wer mag, streut vor dem Servieren noch frische Petersilie darüber oder reicht einen grünen Salat dazu – so wird aus schlichten Zutaten ein rundes, alltagstaugliches Ofengericht.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

250 g Brot vom Vortag (z. B. Vollkornbaguette)
1 kleine Stange Lauch
1 rote Spitzpaprika
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
1 EL Öl
2 Eier (Größe M)
75 g Schmand (20 % Fett)
100 ml Milch oder ungesüßter Pflanzendrink
1/2 TL mittelscharfer Senf
G eriebene Muskatnuss
30 g geriebener Gouda
Fett für die Form

Zubereitung

1. Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Eine flache Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) einfetten und die Brotwürfel darin verteilen. Den Lauch putzen, waschen, längs halbieren und in schmale Streifen schneiden. Paprika putzen, entkernen, waschen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und hacken.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Lauch und Paprika darin unter Rühren ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Die Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf dem Brot verteilen.

3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °C) vorheizen. Eier, Schmand, Milch, Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Die Eiermilch in die Auflaufform gießen. Das Brot mit einem Löffel in die Form drücken, sodass es gleichmäßig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit dem Käse bestreuen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Warm servieren.