

Über Backen

Nach der Hitze des Hochsommers konzentrieren wir uns nun auf die Hitze des Ofens, denn **ab sofort übernimmt wieder unser Backofen das Kochen und Backen für uns.**

Strata (Amerikanischer Brotauflauf)

Zutaten (4-6 Personen):

- 300 g altes Weißbrot, Baguette oder Brötchen
- 150 g Kirschtomaten
- 150 g Blattspinat
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrocknete Kräuter
- 200 g geriebener Käse
- 4 Eier
- 125 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 1 EL Senf
- Salz & Pfeffer



Kleiner Zaubermeister
'Black Edition'
#101302 | 69,- €



Ofenmeister
'Black Edition'
#101303 | 129,- €

Effizient
durch Reste-
Verwertung

Das Rezept ist ausgelegt für den Ofenmeister.
Für den Kleinen Zaubermeister, einfach die Zutatenmengen halbieren (reicht dann für 2-3 Personen)

Zubereitung:

- Backofen vorheizen (180 Grad Ober-/Unterhitze).
- Brot in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden. Auf einer flachen Stoneware oder in einer Pfanne mit etwas Olivenöl etwas anrösten. Aus dem Ofen nehmen.
- Blattspinat waschen und trocken tupfen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
- Champignons und Zwiebelringe in etwas Olivenöl in einer **Brilliance Antihaf-Pfanne** etwas anbraten. Getrocknete Kräuter nach Belieben hinzufügen.
- Spinatblätter und Tomaten hinzugeben und bei niedriger Hitze etwas anziehen lassen. Salzen und pfeffern.
- Die Brotwürfel, die Gemüsemischung und ca. 150 g geriebenen Käse in einer großen Schüssel vermengen.
- Die Masse in den Ofenmeister geben.
- Eier, Schlagsahne, Milch und Senf vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brot-Gemüse-Mischung gießen.
- Bei ca. 180 °C Ober- und Unterhitze für 30-40 Min. backen, bis die Ei-Masse gestockt und der Auflauf leicht gebräunt ist.
- Ca. 10 Minuten vor Back-Ende nochmal großzügig mit geriebenem Käse bestreuen.
- Dazu passt ein frischer, gemischter Salat.