

## Das Brot muss weg Auflauf (Feb8)

### Schritt 1

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen. Knoblauch, Thymian, Eier, Milch und Senf verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt 2

Die Hälfte Brotscheiben in eine große Auflaufform legen. Salami und Hälfte Käse darauf verteilen, mit Brot und Käse enden. Eiermilch gleichmäßig darübergießen. Im heißen Ofen 15–20 Minuten goldbraun backen.



### Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 Stiele Thymian
- 4 Eier (Gr. M)
- 400 ml Milch
- 2 EL Dijonsenf
- Salz, Pfeffer
- 12 Scheiben Weißbrot
- 100 g Salami in Scheiben
- 150 g geriebener Gouda