



## Brotauflauf „Winzer Art“

### Zutaten:

1 Baguette  
300 gr. Raclette-Käse  
125 gr. Bacon  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Creme Fraiche / Sauerrahm  
2 Eier  
150 ml Sahne  
Weißwein  
Butter  
Rapsöl, Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Baguette in Scheiben schneiden. Pfanner erhitzen und Öl hinzugeben. Knoblauchzehe schälen und Brotscheiben in der Pfanne anbraten. Vorsichtig salzen. Kleine Flocken Butter mit hinzugeben. Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Speck in feine Würfel oder Stücke schneiden. Brotscheiben aus der Pfanne in eine Auflaufform geben und schön übereinander legen. Weißwein oder Sekt über das Brot träufeln.  
Speck in der heißen Pfanne anbraten. Und Zwiebel und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Raclette-Käse zwischen die Brotscheiben legen. Zwei Eier in Sauerrahm und Sahne Mischung unterrühren. Salzen und Pfeffern. Zwiebel-Speck-Mischung über die Brote verteilen. Dann die Sahne-Ei-Mischung darüber geben. Für den 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen stellen.  
Tomaten für die Garnitur entkernen und in feine Streifen schneiden. Bei Bedarf auch noch mit Kräutern garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen & Guten Appetit! :)



FRANKEN  
FERNSEHEN