



Kochen

Jörg Schmid

Montag, 14.01.2019

Feuriger Ofenschlupfer mit Chorizo

Rezept für ca. 4 Personen

Zutaten

160 g Chorizo (würzige Paprika-Knoblauch-Rohwurst aus Spanien)
300 g Tomaten
Salz
Pfeffer aus der Mühle
160 g Bergkäse
50 g Parmesan, frisch gerieben
300 g Mischbrot, in Scheiben vom Vortag
etwas frisches Basilikum
1 Chilischote, nach Belieben
80 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
200 g Sahne
400 ml Milch
80 g Tomatenmark
5 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
Chilipulver

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad).
2. Chorizo in Würfel schneiden. Tomaten abbrausen, trockenreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Bergkäse reiben und mit Parmesan mischen. Eine Auflaufform (Maße ca. 31 x 22 x 6,5 cm) mit Butter ausstreichen. Die Hälfte der Brotscheiben in die Form einlegen. Chorizo, Tomatenscheiben und die Käsemischung darauf verteilen.
4. Basilikum waschen, trocken schütteln und abzupfen. Chilischoten waschen, trockenreiben, putzen und in Ringe schneiden. Beides über die Auflaufzutaten streuen. Die restlichen Brotscheiben darauf schichten und mit Olivenöl bepinseln.
5. Für den Guss Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Milch, Tomatenmark, Eiern, Salz, Pfeffer und Chilipulver verquirlen, den Guss gleichmäßig über die Auflaufzutaten gießen. Die Form mit Backpapier abdecken.
6. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach etwa 35 Minuten das Backpapier entfernen und den Brottopf nach Belieben zusätzlich mit etwas geriebenem Käse bestreut gratinieren und fertig backen.