

Herzhaftes Zupfbrot mit Schinken und Käse

Ein einfaches Zupfbrot mit Käse, Schinken und Tomaten – passt zu jeder Silvester-Party! Und altbackenes Brot oder Baguette landet damit nicht im Müll, sondern in der Auflaufform. Der Spaß ist außerdem garantiert, wenn das gefüllte Brot um Mitternacht auf den Tisch kommt, da zupft jeder gerne mit.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutatenliste:

- 1 Baguette/Weißbrotscheiben
- 1 Kugel Mozzarella
- Kirschtomaten
- 200 g gekochter Schinken
- 100 g Gouda (gerieben)
- 200 g Bergkäse (gerieben oder in Scheiben)
- 1 TL Oregano oder andere Kräuter
- 200 bis 300 ml Sahne
- 1 bis 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch oder Zwiebeln (nach Geschmack)
- Kastenform/Auflaufform

Backtemperatur: 20 bis 30 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze

Zubereitung:

Das Brot (Baguette oder Weißbrot) in zirka ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Wenn zum Beispiel vom Frühstück Brot übriggeblieben ist, lässt sich dieses bei diesem gefüllten Zupfbrot gut weiterverwenden!

Anschließend den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Tipp: Verwenden Sie Büffelmozzarella, der ist cremiger als der Käse aus Kuhmilch.

Die Kirschtomaten je nach Größe in Scheiben schneiden oder auch nur halbieren. Den Schinken in Stücke schneiden. Nach Wunsch Zwiebeln oder Knoblauch klein hacken. Den Gouda grob reiben, falls Sie Gouda am Stück gekauft haben.

Danach die Brotscheiben senkrecht in die Form geben und mit Schinken, Tomaten und den Käsesorten hintereinander schichten.

Tipp: Nicht mit dem Käse sparen, er bringt nachher die Saftigkeit in den Auflauf!

So lange schichten, bis die Form gut ausgefüllt ist. Die Sahne mit dem Ei (oder zwei Eiern) verquirlen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung über den Brotauflauf gießen und mit dem restlichen geriebenen Käse bedecken.

Tipp: Die einzelnen Brotscheiben sollte man erkennen, dann kann man sie später zum Essen einfach herausziehen!

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad rund 20 bis 30 Minuten garen.