

## Australischer Eier-Brot-Auflauf

2006-11-23 21:48:05

So was essen die Aussies (» Australier) zum Frühstück. Aber warum nicht? Als herzhafter Bestandteil des Brunch-Buffets bestimmt eine schöne Alternative zum Rührei mit Toast. Ansonsten ist dieses Gericht ein schnelles Abend- oder leichtes Mittagessen, das insbesondere auch Kinder mögen. Dies ist die abgekürzte Variante des Originals ("Grandmother North's Egg Delight") aus "[Mord zwischen Messer und Gabel](#)".

für 4 Personen:

6 Scheiben hellen Weizentost

6 Eier

je 100 ml Milch und Sahne

1 reichlicher TL Dijon-Senf

knapp 100 g Reibekäse

Butter

Pfeffer und Salz aus der Mühle optional:

6 Scheiben feiner Kasseleraufschnitt

1| Toastbrot goldbraun toasten und noch warm mit Butter bestreichen. Eier mit der Flüssigkeit verquirlen, Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2| Toastbrot mundgerecht würfeln und in eine gut ausgebutterte Auflaufform geben. Geriebenen Käse darauf geben und mit der Eiermasse übergießen. Optional kann zusammen mit dem Käse klein geschnittener Kasseleraufschnitt in die Form gegeben werden.

3| Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten unter Alufolie backen, anschließend nochmals 10 Minuten ohne Folie bräunen. Noch warm servieren. Dazu passt sehr gut ein frischer grüner Salat.