

Ebly-Auflauf mit Speck und Käse von soi

Mengen für 10 Personen

Quelle: 365 Rezepte für jeden Tag, Brunner Küchen.

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

1.25 Liter Bouillon (flüssig)

| | |
|------------------------------|--|
| 600 g Ebly | Gemüsebrühe aufkochen. Ebly zufügen, etwa 10 min bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Getreide die Flüssigkeit aufgenommen hat. Ebly auskühlen lassen. |
| 7.5 Stück Eier | verquirlen, weiche Butter und Ebly unterrühren. |
| 5.0 EL Butter | weich |
| 250 g Bratspeck | Scheiben in Streifen in der Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, Zwiebeln und Petersilie mitdünsten. |
| 5.0 Stück Zwiebeln | mittelgross, fein gewürfelt |
| 1.0 Bund Petersilie, frische | abgezupft und gehackt |
| 250 g Greyerzer | gerieben. Die Hälfte der Eblymasse in die eingefettete Gratinform verteilen, die Hälfte des Speckmix darüber verteilen. Die Hälfte des Gruyère darüberstreuen, weiterfahren mit Ebly, Speck und Käse. |
| | Ebly-Auflauf in der Mitte in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 200°C 20 Minuten backen. |

Für Vegis einfach Speck weglassen.