Ramequin von C P

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

25 g Butter	Form ausbuttern etc
6.0 Stück Eier	verquirlen
350 g Reibkäse	Käse
6.0 dl Milch	
5.0 dl Halbrahm	steifschlagen
1.0 kg Brot	

Zubereitung

Weissbrot mit dem grossen Brotmesser in Scheiben schneiden und entweder im Toaster oder im Backofen bei 250 Grad ca. 5 Minuten leicht toasten.

Gratinform ausbuttern und Weissbrotscheiben ziegelartig einschichten.

Käse fein reiben und mit Milch, verquirlten Eiern, Salz, Pfeffer und nach Belieben Weisswein oder etwas mehr Milch vermischen. Über das Gratin geben.

Rahm steif schlagen über das Brot verteilen und nochmals mit etwas Käse bestreut im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Farbe bildet.