

Hirtengratin

Für 4 Personen



400 g trockenes Brot
8 dl heisse Milch

150 g Speckwürfel
100 g Schinkenwürfel

150 g geriebener Käse



2 Eier
2 dl Rahm
Pfeffer, Muskat

Das Brot in Würfel schneiden, die Milch beifügen, 15 Min. ziehen lassen.

In einer Bratpfanne leicht anbraten. Zum Brot geben.

Die Hälfte des eingeweichten Brotes in einer eingefetteten Gratinform verteilen.

Speck, Schinken und die Hälfte des Käses über dem Brot verteilen. Restliches Brot und Käse darübergeben.

Mit dem Schwingbesen gut mischen und über den Gratin giessen.

Backen: bei 220°C, ca. 40 Min.

