

## **Käseauflauf**

**Zutaten:** pro Person eine dicke Weißbrotscheibe  
pro Person eine Scheibe Bergkäse  
Tomatenscheiben  
½ l Sauerrahm  
3 Eier  
Salz, Muskat  
Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Man gibt pro Person eine dicke Weißbrotscheibe in eine befettete Auflaufform, auf jede Brotscheibe legt man eine Scheibe Bergkäse und seitlich dazu kommen die Tomatenscheiben. Der Sauerrahm und die Eier werden verrührt und mit Salz und Muskat gewürzt. Das gießt man über das Brot, dann wird der Auflauf bei guter Hitze solange gebacken bis sich oben eine schöne Kruste bildet. Vor dem Servieren bestreut man den Auflauf mit Schnittlauch.

Guten Appetit!