

# BROTAUFLAUF MIT TOMATEN UND SPINAT

Falls ihr jetzt zur Oktoberfestzeit ein paar Laugenbrezeln übrig habt... nein, vielleicht müsste ich anders anfangen. Ich teste mich gerade quer durch ein neues Backbuch und um ehrlich zu sein ist das Rezept für „Laugenbrezeln“ hier nicht gerade auf große Begeisterung gestoßen. Die wurden nämlich nicht wie bei mir in „richtige“ Lauge getunkt, sondern nur in einen Sud aus Backnatron. Somit war schnell klar, dass es sich nicht lohnt die Hälfte einzufrieren – aber für den Müll waren sie natürlich auch zu schade. Also habe ich daraus kurzerhand einen Brotauflauf mit Tomaten und Spinat gezaubert. Dazwischen noch ein paar Pilze und am Ende etwas Käse on top und schon wird daraus ein super leckerer Auflauf. Ihr könnt natürlich auch anderes Brot nehmen, schmecken wird es so oder so!



© katha-kocht!

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Laugenbrezeln

600g Cockailtomaten

1 Knoblauchzehe

250g Spinat

5-6 Champignons

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Basilikum

100g geriebener Käse, z.B. Gouda

#### ZUBEREITUNG:

Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und in einer Auflaufform verteilen.

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Die Pilze auf den Brotwürfeln verteilen und den Spinat in die Pfanne geben. Eine Prise Salz und etwas Wasser zufügen und kurz aufkochen damit der Spinat zusammenfällt. Den Spinat über die Brotwürfel geben.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Tomaten in die Pfanne geben und mit etwas Öl beträufeln- Erhitzen und immer wieder umrühren. Nach 4-5 Minuten die Tomaten mit dem Kartoffelstampfer\* zerdrücken und mit Pfeffer, Salz und dem fein gehackten Knoblauch würzen. Den Sud noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum grob hacken und untermengen. Die Tomatensauce über den Brotauflauf geben und am Ende den Käse darüber verteilen.

Die Auflaufform für 12-15 Minuten in den Backofen schieben bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad hat.

Die Auflaufform aus dem Ofen holen und den Brotauflauf mit Tomaten und Spinat auf passende Teller verteilen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!