

## Toast Mozzarella Auflauf

### Description

#### Zutaten

600 g Fleischtomaten  
350 g Mozzarella  
2 m.-große Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
100 ml Olivenöl  
250 g Kochschinken huhn  
5 Scheiben Toastbrot (Vollkorntoast)  
1 TL Salz  
¼ TL Pfeffer, weiß  
2 Zweige Thymian, frisch  
Butter für die Form

#### Zubereitung

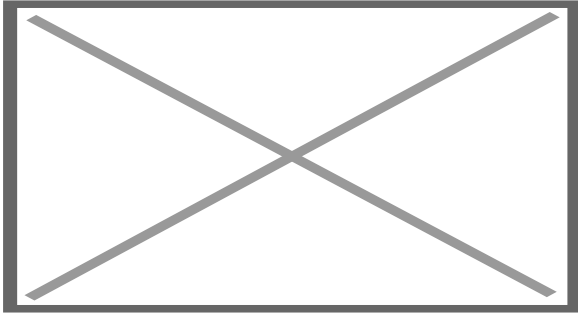
So geht es:

**1. Als** erstes eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten waschen, abtrocknen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Stielansätze entfernen. Mozzarella ebenfalls in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Das Olivenöl mit den Zwiebel- und Knoblauchstücken mischen.

**2. Als** nächstes das Toastbrot so in Form schneiden, dass der Boden der Form ausgelegt werden kann. Etwas von dem gewürzten Olivenöl über das Brot träufeln. Tomaten- und Käsescheiben dachziegelartig auf dem Brot verteilen, Kochschinken dazugeben und Tomaten mit etwas Salz bestreuen.

**3. Jetzt** den Pfeffer zu dem würrigen Olivenöl geben, über den gesamten Auflauf träufeln und diesen dann auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 40 Minuten überbacken. Thymian lauwarm abbrausen und trocken tupfen, die groben Stiele entfernen klein schneiden und den fertigen Auflauf

damit bestreuen. Schmeckt ausgezeichnet !



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

April 9, 2022

**Author**

jeanny

*default watermark*