



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Käsefondue-Auflauf mit Lauch und Röstbrot

- 50 g GEFRO BIO Helle Soße
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 300 g Bauernbrot
- 800 g Lauch
- 120 g Bergkäse
- 120 g Emmentaler
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Milch
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Pfeffer, frisch gemahlen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Käsefondue-Auflauf mit Lauch und Röstbrot

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 70 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,2 g Fett	53,2 g Kohlenhydrate	30,7 g Eiweiß	8,9 g Ballaststoffe	653
kcal Brennwert				

Käsefondue-Auflauf mit Lauch und Röstbrot

1. Brot rösten:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
300 g Bauernbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln und auf ein Backblech legen.
8 Minuten im Ofen rösten, bis das Brot knusprig ist.

2. Lauch vorbereiten:

800 g Lauch putzen, längs halbieren und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
Gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

3. Käse-Lauch-Mischung anrichten:

Je 120 g Bergkäse und Emmentaler grob reiben.
Jeweils 80 g Käse mit dem Lauch vermengen.
Die Mischung in einer großen Auflaufform verteilen.

4. Soße kochen:

1 Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
Den Knoblauch kurz mitdünsten.
Mit 500 ml Milch ablöschen und 50 g GEFRO BIO Helle Soße einrühren.
Aufkochen lassen, dann mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.
Die Soße über den Lauch in der Form verteilen.

5. Auflauf garen:

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und etwa 45 Minuten im Ofen garen.

6. Röstbrot & Käse hinzufügen:

Die Form aus dem Ofen nehmen.
Die gerösteten Brotscheiben gleichmäßig in die Auflaufform schichten.
Mit dem restlichen Bergkäse und Emmentaler bestreuen.

7. Überbacken & Servieren:

Den Auflauf erneut in den Ofen geben und goldbraun überbacken.

Tipps & Varianten:

▣ **Tipp:** Für extra Aroma die Brotscheiben vor dem Rösten leicht mit **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** beträufeln – das macht sie noch knuspriger und würziger.

▣ **Variante** Wer es herzhafter mag, kann vor dem Überbacken noch knusprig gebratene Speckwürfel über den Auflauf streuen.