Ramequin - Brot-Käse-Auflauf

Das traditionelle Waadtländer Gericht schmeckt mit altem, hartem Weissbrot am besten. Es wird üblicherweise mit einem Gemisch aus Rahm, Milch und Ei überbacken. Es schmeckt aber auch mit halbfettem Quark statt Milch bestens. Rahm brauchts dann nur wenig. An Käse sind halbharte Sorten oder Raclette-Käse gut geeignet.

Zutaten (pro Portion)

5-6	kleine Scheiben Weissbrot (Baguette)
1/2dl	Weisswein
80g	Raclette-Käse
100g	Quark halbfett
1/2dl	Rahm
1	Ei
30g	Butter
	Schwarzer Pfeffer, Salz

Zubereitung

Weissbrot vorsichtig, damit das Brot nicht zerbröckelt, in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig in Butter langsam anrösten.

Ein Gratinform ausbuttern, die gerösteten Brotscheiben hineinlegen, mit Weisswein besprenklen und mit je einer Scheibe Käse belegen.

Quark, Rahm und Ei miteinander verquirlen und mit Pfeffer und ganz wenig Salz würzen. Masse über die belegten Toastscheiben verteilen, so dass diese gut benetzt sind.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 20 Minuten überbacken.

Mit frischen Kräutern dekorieren, z.b. Thymian.

Tipp: Dazu schmecken frische, oder kurz in Zuckersirup geschmorte Birnenschnitze sehr gut.