

GATCH GAP REZEPTE

EIERSOUFFELÉS MIT BROT UND KÄSE 30 min | 2 Personen



GATCH GAP



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- Ofen auf 180° C vorheizen.
- Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Brot in kleine Würfel schneiden und in die Auflaufform geben.
- Eiernmilch über das Brot gießen.
- Käse darüber streuen und mit Butterflocken belegen.
- Für 20-25 Minuten im Ofen backen, bis die Soufflés aufgegangen und goldbraun sind.
- Servieren und genießen!

Zutaten

| | | |
|---|------------|-----------------|
| • | 4 | Eier |
| • | 100 ml | Milch |
| • | 50 g | geriebener Käse |
| • | 2 Scheiben | Brot |
| • | 2 EL | Butter |
| • | | Salz & Pfeffer |

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCH CAP
kochen & genießen