

KÄSE- SCHICHT- AUFLAUF

mit Scheiben- &
Reibekäse

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

für 4 Personen:

4 Wraps
1 Packung Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
2 Packungen Heinrichsthaler
Scheiben - nach Eurer Wahl
(Elbländer, verschiedene
Sorten)
4 Eier
250 g Hüttenkäse

Zutaten nach Wahl:

2 Hände voll Blattspinat
200 g Thunfischfilet (Dose)
200 ml Tomatensoße
2 - 3 EL Olivenöl
Gewürze & Kräuter

*Auch mit vegetarischen
Zutaten umsetzbar!*

Benötigt wird:

1 mittelgroße Auflaufform
oder 4 kleine feuerfeste
Schüsseln.

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

ZUBEREITUNG

Die 4 Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen, den Hüttenkäse dazu geben und gut vermengen. Nun ein bis zwei Esslöffel Reibekäse hinzugeben und unterheben.

Die Tomatensoße mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern mixen. Den Thunfisch gut abgetropft bereit halten.

Tipp: Bei diesem Rezept kann man pro Auflaufform die Schichten je nach Geschmack individuell anpassen.

Einen Wrap nehmen und in die erste kleine feuerfeste Schüssel legen. Darauf achten, dass der Wrap gut in die Ecken gedrückt wird. Für den Fall, dass ihr die Auflaufform wählt, sind alle 4 Wraps in die Auflaufform zu geben, so dass sie die Auflaufform überlappend ausfüllen. Nun geht es an das beliebige Schichten eures Auflaufes.

Als erste Schicht eine Handvoll Blattspinat auf dem Boden verteilen, darüber folgt dann Scheibenkäse, darüber dann der Hüttenkäse-Ei-Mix. Nun wieder Käsescheibe(n) darüber geben. Es folgt eine Schicht Thunfisch oder die gewürzte Tomatensoße. Zwischen neuen Schichten bestenfalls immer eine Käsescheibe geben. Zum Schluss mit einer reichlichen Portion Reibekäse bestreuen.

Die Auflaufform(en) kann jetzt in den Ofen und sollte bei 160° Ober-/Unterhitze für ca. 20 - 30 Minuten backen. Wenn der Käse schön knusprig ist, könnt ihr die Form(en) aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Ihr habt euch für eine Auflaufform entschieden? Dann den Auflauf vorsichtig mit einem Messer portionieren und anschließend servieren. Bei den kleinen Auflaufformen könnt ihr nach 10 Minuten die Wraps aus den Formen heben und auf einem Teller servieren.

Wir wünschen euch viel Freude beim bunten Schichten dieses Auflaufes - nicht nur für Käsefans ein Traum!

Tipp: Dieses Rezept ist übrigens auch optimal für Familien, die für die Wochentage bereits etwas Köstliches vorkochen möchten. Die Auflaufformen dafür in den Kühlschrank stellen und später einfach nochmal im Ofen erwärmen.