



Tomaten-Brot-Auflauf

2 alte Brötchen(oder entsprechend altbackene Brotscheiben)

1 Pckg. "Pomito"-Tomatenstücke

250 Mozzarella (Zott)

250 g Sahne

Salz

Pfeffer

1 TL Basilikum

1 TL Oregano

Die Brötchen in feine Scheibchen schneiden, altes Brot bröckeln und in eine feuerfeste

Form geben. Pfeffer darüber streuen. Das Basilikum und den Oregano in die

Sahne einrühren und gleichmäßig über das Brot verteilen.

Anschließend die Tomatenstücke darüber geben und nach Geschmack salzen. Den

Mozarella-Käse in Scheiben schneiden und alles dicht damit belegen. Bei 200 Grad

etwa 30 Min. in den Backofen, bis es goldbraun aussieht.