

## Kräuter-Ramequin

### Zutaten

Für 2 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 1,2 l Inhalt

Butter für die Form

150 g altbackener Zopf oder Brot, in dünne Scheiben geschnitten

3 EL Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

200 g Raclettekäse, in Scheiben geschnitten

6 Radieschen, in Scheiben geschnitten

½ rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

Guss:

3 Eier

2 dl Milch

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Thymianblättchen

Thymian zum Garnieren



### Zubereitung

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

1. Zopf- oder Brotscheiben mit Wein beträufeln, ziegelartig mit Käse, Radieschen und Zwiebel in die ausgebutterte Form schichten.
2. Guss: Alle Zutaten verrühren, darübergiessen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30?35 Minuten backen.

Einen gemischten Salat dazu servieren.

Nach Belieben Safran- oder Currybrot verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 713 kcal, 42g Eiweiss, 41g Fett, 42g Kohlenhydrate.