



## Brotlaibpastete

Somun Böregi



1 altbackenes Brot  
2 Eier  
2 ½ Gläser Milch  
2 Gläser geriebener Käse  
½ Glas Öl  
1 KL Salz

- # Altbackenes Brot zuerst in Scheiben und danach in Würfel zuschneiden.
- # In eine eingeölte kleine hitzebeständige rechteckige hohe Backform die gewürfelten Brotstückchen dicht an dicht einfüllen.
- # In eine tiefe Schale Eier einschlagen und verquirlen. Milch, Öl und Salz hinzugeben und mischen.
- # Diese Mischung auf die Brotwürfelchen gießen.
- # Schließlich kommt auf die oberste Schicht geriebener Käse.
- # Auf das untere Fach des Kühlschranks legen und mindestens eine Nacht ziehen lassen.
- # Am nächsten Tag im leicht erhitzen Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.
- # In der Größe eines Streichholzschatzels zuschneiden und lauwarm servieren.

Tipp: Anstatt dem Käse mit normalem Fettgehalt kann auch ein fetthaltigerer Käse verwendet werden.