



Semmelauflauf

Zubereitung

Semmelwürfel mit der Milch mischen, Zwiebeln in BONA-Öl glasig anrösten und zur Semmel-Milchmischung geben, die Eier unter die Semmelmasse mischen, mit Salz würzen, kurz ziehen lassen und gleichmäßig in einer Kastenform verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad ca 25 Minuten backen. Semmelauflauf aus der Form stürzen, kurz rasten lassen und in Scheiben schneiden. Auch als Beilage wie Semmelknödel verwendbar.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Vicky Hofbauer.

Zutaten

- 250 g Semmelwürfel
- 250 ml lauwarme Milch zum Einweichen
- 1 Zwiebel (klein geschnitten)
- 3 Esslöffel BONA Öl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Kastenform (mit Backpapier auslegen oder mit BONA-Öl einstreichen)