Zutaten

- 300 g Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 60 g Speck
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Hauptgang, Beilage

Semmelauflauf

Entdecken Sie unser Rezept für einen herzhaften Semmelauflauf. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Speck ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Brötchenwürfel mit den Speck-Zwiebel-Würfeln mischen, Schnittlauch und die Eier hinzugeben. Gut vermengen und herzhaft abschmecken. Die Masse in gebutterte Förmchen füllen und im Ofen bei 180 °C rund 15 Minuten backen.