

Tomaten-Ciabatta-Auflauf aus dem Thermomix



© Tomaten-Ciabatta-Auflauf · Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Lecker, einfach und schnell vorbereitet.

Die ideale und günstige Resteverwertung – schmeckt auch klasse mit Resten von anderem Brot!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung [Preiswerte Woche im Juli](#). Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - maximal 2,50 € pro Portion!



Außerdem findet ihr viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#). Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Frische Zutaten:	
<input type="checkbox"/>	150 g	Bacon
<input type="checkbox"/>	500 g	reife Fleischtomaten
<input type="checkbox"/>	300 g	Ciabatta in dünnen Scheiben
<input type="checkbox"/>	250 g	geriebener Mozzarella
<input type="checkbox"/>	1	Handvoll frische Basilikumblätter
<input type="checkbox"/>	Zutaten aus dem Vorrat:	
<input type="checkbox"/>	200 g	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	20g + 4 TL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	200 g	Milch
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln abziehen und halbieren, Bacon in grobe Stücke schneiden und beides zusammen im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. 20 g Olivenöl hinzufügen und 5 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
3. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Ciabatta in eine Auflaufform (ca. 30 x 25 cm) einschichten. Dabei die einzelnen Schichten mit insgesamt 4 TL Olivenöl beträufeln sowie salzen und pfeffern.
4. Milch, Eier, 200 g Mozzarella sowie Basilikum in den Mixtopf geben. 20 Sek./Stufe 4 vermischen und in die Auflaufform gießen. Restliche 50 g Mozzarella darüberstreuen und im heißen Ofen ca. 20 Min. überbacken.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 755 kcal – 29 g E – 51 g F – 44 g KH