

Herzhafter Bread Pudding

Parmesan · Salbei · braune Butter

Zutaten

- 90 g altbackenes Brot, grob gewürfelt
- 25 g Butter
- 6 Salbeiblätter
- 1 Ei
- 140 ml Milch
- 40 g Parmesan, fein gerieben
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen, bis sie nussig duftet.
- 2 Salbeiblätter kurz in der Butter frittieren, herausnehmen und beiseitelegen.
- 3 Brotscheiben locker in gebutterte Cocottes geben.
- 4 Ei, Milch, Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen und gleichmäßig über das Brot gießen.
- 5 Braune Butter darüberträufeln und Salbei auflegen.
- 6 Bei 180 °C Umluft 25–30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Mitte saftig ist.