

Dickmilch - einmal anders

Zutaten:

800 g	Ciabatta
500 g	Dickmilch
400 g	saure Sahne oder Schmand
300 g	geriebener Käse
300 g	gekochter Schinken
200 g	Lauchzwiebeln, ggf. auch Schnittlauch

Experimentiervorschrift:

Die Brote werden aufgeschnitten und dann in größere Stücke geteilt. Die dicke Milch und die saure Sahne werden gut verrührt, dann wird der geriebene Käse hinzugefügt. Die Lauchzwiebeln und der gekochte Schinken werden klein geschnitten. Man gibt sie dann unter die Milchmasse, schmeckt ab und schmiert die Masse auf die Brote, die man dann etwa 20 min im Backofen bei 200°C belässt.