

## GMF: Westfalen-Schmaus mit Quark und Birnen

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Weizenmischbrot (am Stück)  
100 g Pumpernickel  
500 g Quark (20%)  
1 Ei Senf  
1 Ei Meerrettich  
1 gehackte Zwiebel  
1/2 Bund Majoran  
3 Eier  
150 ml Milch  
500 g Birnen  
2 geräucherte Mettwürstchen je 100 g  
20 g Butter



Zubereitung: Den Quark zum Abtropfen auf ein Sieb geben (eine Stunde). Das Weizenmischbrot in nicht zu dünne Scheiben schneiden, die Hälfte davon toasten, würfeln und in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Birnen schälen, halbieren und in Zitronenwasser zwölf Minuten kochen. Abkühlen lassen, entkernen und in Spalten schneiden.

Mettwurst in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben auf die Brotwürfel geben. Pumpernickel darüber zerkrümeln. Die Hälfte der Birnenspalten darauf verteilen. Zwei Eier mit der Milch verquirlen, die Hälfte über die Brotschichten gießen. Das dritte Ei trennen. Quark mit Eigelb verrühren, das Eiweiß steif schlagen. Zwiebel, Senf, Meerrettich und Eiweiß unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoranblättchen abschmecken und in der Auflaufform glatt streichen. Restliche Brotscheiben würfeln und mit den restliche Birnenspalten und Mettwurstscheiben in Reihen auf die Quarkschicht legen. Mit der anderen Hälfte der Eiermilch begießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° Celsius 45 Minuten backen. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit restliche Butter zerlassen und Birnenspalten und Brotwürfel damit einpinseln. Auflauf zehn Minuten ruhen lassen. Mit Majoranblättchen bestreut servieren.

Nährwert: je Portion 690 kcal/2.890 kJ.

**Quelle:** GMF online -- <http://www.gmf-info.de> [ <http://www.gmf-info.de/info/verbrauchertipps/rezept9.htm> ]