

Champignon-Käse-Auflauf

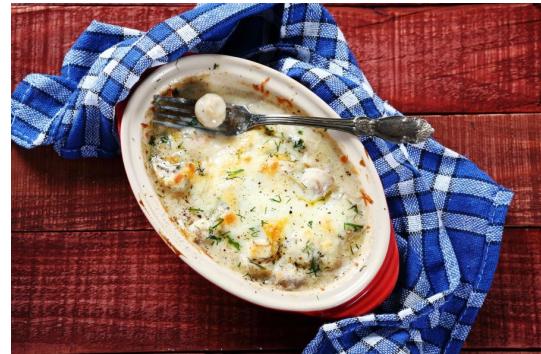
Feines Rezept aus der vegetarischen Küche: Champignon-Käse-Auflauf - einfach, schnell und unwiderstehlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
4 Stk.	Thymianzweige
4 Stk.	Eier
150 ml	Schlagobers (Fett reduziert)
100 g	Gruyere (gerieben)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Champignon-Käse-Auflauf** zu Beginn das Backrohr auf 220 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (etwa 30 x 20 Zentimeter) mit Butter einfetten. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfelchen hacken. Die Champignons nicht waschen, aber gründlich abreiben und putzen, anschließend in relativ dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, die Blättchen abzupfen.
2. Zwei Esslöffel von dem Olivenöl in eine Pfanne geben und bei hoher Temperatur erhitzen. Die Champignonscheiben darin rundum anrösten, dabei immer wieder umrühren. Noch einen Esslöffel Olivenöl zufügen. Thymianblättchen, Zwiebel- und Knoblauchstückchen mit in die Pfanne geben und einige Minuten mitbraten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und abdecken.

3. Die Eier in eine Schüssel schlagen, Schlagobers und zwei Drittel des geriebenen Gruyère zufügen und alles miteinander verquirlen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Champignons-Mischung aus der Pfanne vollständig in die vorbereitete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die Eier-Käse-Masse gleichmäßig darüber gießen und mit dem übrigen Gruyère bestreuen. Form auf die mittlere Ofenschiene schieben und etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp

Den Champignon-Käse-Auflauf kann man ganz nach Geschmack mit anderen Käse- und Pilzsorten zubereiten, andere Kräuter verwenden oder weiteres Gemüse dazu kombinieren.