

# Eier-Auflauf mit Pilzen

Der Eier-Auflauf mit Pilzen und geriebenen Käse überbacken ist eine einfaches aber delikates Mittagessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

40 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (große)
250 g	<a href="#">Pilze</a> (Steinpilze, Eierschwammerl, Champignons)
350 g	<a href="#">Tomaten</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Petersilie gehackt
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	<a href="#">Käse</a> (Raclette, Emmentaler, Gouda, etc.)
	Schnittlauch (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für den **Eier-Auflauf mit Pilzen** die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten abziehen und würfelig schneiden und die frische Petersilie hacken. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten.
2. Jetzt die Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten, die Pilze zugeben und kurz mitrösten. Die Tomaten zugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die gehackte Petersilie hinzugeben und unterheben. Die Masse in die Form füllen, die Eier aufschlagen und übe die Masse gleiten lassen. Abschließend großzügig mit geriebenen Käse bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zirka 25-30 Minuten backen. Den Eier-Auflauf mit anrichten und nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

## **Tipp**

Zum Eier-Auflauf mit Pilzen einen grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.