



Schneller Auflauf von Steinchampignons mit Bergkäse

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Single-Abendessen, unaufwendig, schell gemacht, fleischlos, lecker

Zutaten

- 300 g frische, braune Stein Champignons, geputzt, gesäubert, geviertelt
- 1 kleine Stange junger Frühlingslauch, geputzt, gesäubert, in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Thymianblättchen, gehackt
- 4 ganze Eier mit 100 ml Sahne und 80 g geriebener Bergkäse verklappert
- El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C Ober / Unterhitze vor heizen.

Schritt2

Die Pilze in Butter 2-3 min. anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Dann den Knoblauch und die Frühlingslauchringe mit anschwitzen, salzen, pfeffern, zuletzt den Thymian unter schwenken.

Schritt3

Die Eier mit Sahne und der Hälfte des Käses verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt4

In eine passende, ausbutterte Auflaufform die Pilze geben und mit der Eier-Käsemischung übergießen.

Schritt5

Den restlichen Käse gleichmäßig darüber streuen; für 15 - 20 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Schritt6

Dazu schmeckt knuspriges Baguette und ev. ein großer. frischer Blattsalat.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** ganzjährig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-auflauf-von-steinchampignons-mit-bergkaese/>