

# 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/>