

Schneller Pilz Auflauf mit Reibkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles Single Essen für jeden Tag

Zutaten

- 4 ganze Eier mit 100 ml Sahne verquirlt
- 80 g geriebenem Bergkäse
- 300 g frische, braune Champignons, geputzt, gesäubert, geviertelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Thymianblättchen
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, 1 kleine, feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Die Eier mit Sahne verquirlen und die Hälfte des Reibkäses unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt3

Die Pilze in einer Stielpfanne ca. 4 min. braten, dann die Zwiebeln, den Knoblauch und den Thymian dazu geben, 2 min. mit braten.

Schritt4

In die Auflaufform geben und mit der Eier - Käsesahne übergießen. Den restlichen Reibkäse darüber streuen und auf der mittleren Schiene ca. 18 - 20 min. backen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu passt ein frischer Blattsalat und knuspriges Baguette.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** für jeden tag, preiswert, reibkäse, Schnelles Single Essen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-pilz-auflauf-mit-reibkaese/>