



Schweizer Brotauflauf „Ramequin“, mit Champignons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, knusprig und das Baguette vom Vortag ist auch sinnvoll verarbeitet

Zutaten

- 1 kleines Baguette, gern vom Vortag
- 4 El geröstete Pinienkerne
- 300 g große, weiße Champignons in Scheiben
- 4 große Tomaten in Scheiben
- 1 Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 Bündchen Oregano, gehackt
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 ganze Eier
- 200 g geriebener Bergkäse Appenzeller oder Gruyère
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Baguette Brot in Scheiben schneiden, ebenso die gesäuberten Champignons und die Tomaten ohne Blüte; die Kräuter hacken und mischen.

Schritt2

Die Milch mit der Sahne verklappern, mit Salz, Pfeffer und 1 Strich geriebene Muskatnuss würzen, die Hälfte der Kräuter unterheben.

Schritt3

Nunmehr das Brot, die Tomaten - und Champignon Scheiben abwechselnd, mit den restlichen Kräutern und der Hälfte des Bergkäses in eine ausreichend große Auflaufform schichten.

Schritt4

Die Ei-, Käse, Sahne, - Kräutermischung darüber gießen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Für ca. 20 min. auf der mittleren Schiene des auf 200 ° C vorgeheizten Backofens schieben und sofort direkt aus der Auflaufform zu Tisch geben..

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-brotauf- ramequin-mit-champignons/>