



Deftiger Ofenschlupfer

Zutaten für 4 Personen:

6 Brötchen / Brezeln (vom Vortag)
4 Frühlingszwiebeln
200 g braune Champignons
200 g Kochschinken
200 g Emmentaler, gerieben
2 Eier
200 g Sahne
250 g Milch
100 g Kräuterfrischkäse
Pfeffer / Salz / Muskatnuss / Paprikapulver
Butter zum Fetten der Form

Zubereitung:

Eier, Sahne, Milch + Kräuterfrischkäse verrühren und mutig würzen. Brötchen/ Brezeln in Würfel schneiden, mit der Eier-Milch übergießen, durchmischen und in eine große mit Butter gefettete Auflaufform geben, 10 Min. ziehen lassen. Schinken und Champignons in Würfel, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden über die Brötchen geben und mit Käse bestreuen. Im Ofen bei 180°C Umluft für 25 Minuten backen. Dazu passen Salate aller Art.

Hinweis:

Die Auflaufform sollte möglichst groß und breit sein, sodass sich die Zutaten gut verteilen lassen und nicht zu hoch gestapelt wird, so bekommen alle Zutaten etwas von der Eiermilch ab.

Tipp:

Verwende für den Ofenschlupfer Zutaten ganz nach deinem Geschmack und Vorrat. Als Faustregel kann ich sagen, es kann alles rein, was auch auf eine Pizza passt.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de