

Champignongratin



Zutaten für zwei Personen:

150 g größere sehr frische Champignons
2 frische Eier
40 ml Sahne
Parmesanflocken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL gefriergetrocknete Petersilie
Oregano
Chiliflocken
Muskatnuss
etwas Butterschmalz für die Gratinformen
2 Kirschtomaten als Garnitur

1. Backofen auf 220° vorheizen.
2. Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden.
3. Eier mit der Sahne und den Parmesanflocken verquirlen, mit Salz, Pfeffer, gefriergetrockneter Petersilie würzen. Nach Geschmack auch mit Chiliflocken und Muskatnuss.
4. Gratinformen fetten, die Pilze einlegen und mit der gewürzten Eiersahne begießen. Die Formen nur zu ca. 2/3 füllen, das Gratin geht auf.
5. Gratins auf der mittleren Schiene ca. 15-18 Minuten überbacken.

Varianten:

- mit Tomatenwürfeln
- mit Schinkenwürfeln
- mit Gorgonzola oder Roquefort

Hinweise:

Die Menge ist für Gratinformen mit einem Durchmesser von 12 cm berechnet.

Das Gericht eignet sich als Vorspeise, oder, in Verbindung mit Feldsalat, als leichtes Abendessen.

Wenn die Pilze und die Eier sehr frisch sind, kann man das Gratin eher kürzer überbacken. In den letzten Minuten immer unter

Beobachtung halten, damit es nicht zu dunkel wird.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 15.01.2023