



## Herzhafter Croissant Auflauf mit Rupp Feinster Streich



60 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

für 3 Personen

#### Für den Auflauf:

|        |   |
|--------|---|
| 8-10   | kleine Croissants oder Kipferl  |
| 1      | kleine Zwiebel  |
| 100 g  | kleine Champignons  |
| 1 TL   | Butter  |
| 250 ml | Schlagobers   |
| 225 ml | Milch   |
| 1 EL   | Senf  |
|        | Salz und Pfeffer  |
| 1 TL   | mildes Paprikapulver  |
| 1 TL   | Knoblauchpulver   |
| 4      | Eier  |
| 2 EL   | Mehl  |
| 3 Pkg. |  Rupp Feinster Streich Cheddar |
| 6      | Scheiben Speck oder Räucherschinken   |

#### Für das Topping:

|      |                           |
|------|---------------------------|
|      | Sesam, Mohn               |
| 1 TL | Italienisches Kräutersalz |
|      | Pfeffer, Kresse           |

### Zubereitung

- Die Croissants dritteln oder halbieren. In eine große Auflaufform schichten und im Backofen auf mittlerer Schiene bei 190 Grad Ober/Unterhitze ca. 6 Minuten rösten.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und mit den gereinigten Pilzen in Würfel schneiden.
- Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Pilzen braten.
- Milch, Schlagobers, Eier, Rupp Feinster Streich mit Cheddar, Senf und Gewürze in eine Rührschüssel geben und zu einer einheitlichen Masse verrühren.
- Die Pilze in der Auflaufform verteilen und den Eier Guss zwischen die Croissants gießen.
- Die Speckscheiben ebenfalls in die Form schichten und diese mit einem Stück Folie bedecken.
- Den Auflauf bei 190 Grad Ober/Hitze für ca. 35 Minuten in den Ofen geben bis die Masse gestockt ist.
- Die Folie entfernen und die Croissants mit wenig Wasser einpinseln. Das Topping darüber streuen und den Auflauf für weitere 8 Minuten im Ofen backen.
- Den fertigen Auflauf kurz abkühlen lassen und mit Kresse bestreuen.