



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.