S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

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

1. 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.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und mit den gereinigten Pilzen in Würfel schneiden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Pilzen braten.
4. Milch, Schlagobers, Eier, Rupp Feinster Streich mit Cheddar, Senf und Gewürze in eine Rührschüssel geben und zu einer einheitlichen Masse verrühren.
5. Die Pilze in der Auflaufform verteilen und den Eier Guss zwischen die Croissants gießen.
6. Die Speckscheiben ebenfalls in die Form schichten und diese mit einem Stück Folie bedecken.
7. Den Auflauf bei 190 Grad Ober/Hitze für ca. 35 Minuten in den Ofen geben bis die Masse gestockt ist.
8. Die Folie entfernen und die Croissants mit wenig Wasser einpinseln. Das Topping darüber streuen und den Auflauf für weitere 8 Minuten im Ofen backen.
9. Den fertigen Auflauf kurz abkühlen lassen und mit Kresse bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte