

Überbackene Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Champignons, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 6 hartgekochte Eier, 250 ml Cremefine zum Kochen, 200 gr geriebenen Käse, 0,5 Päckchen TK - Petersilie (oder andere Kräuter), Olivenöl, Salz, Pfeffer, Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen.

Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

Die Zubereitung:

Champignons putzen. Kleine ganz lassen, große halbieren oder vierteln. Champignons in die Auflaufform geben.

Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Beides in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten.

Eier würfeln, zugeben und mit Cremefine ablöschen. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce gut abschmecken.

Die Masse gleichmäßig über die Champignons geben.

Mit dem ger. Käse bestreuen und ca. 30 Minuten im Backofen überbacken.

Dazu Weißbrot servieren.