

Bunter Gemüseauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 kleine Zucchini, 1 rote Paprikaschote, 300 gr Champignons, 1 Bund Basilikum, 100 gr mittelalter Gouda, 2 Esslöffel Öl, 4 Eier (Größe M), 250 ml Milch, 150 gr Crème fraîche, 1 Zehe Knoblauch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Die Vorbereitungen:

Zucchini putzen, waschen und längs in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, entkernen, waschen und in dünne Streifen teilen. Champignons putzen und in dicke Scheiben oder Viertel schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Käse reiben. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Zucchini darin etwa 2 Minuten anbraten. Eier mit Milch und Crème fraîche verrühren. Knoblauch abziehen und in die Eiermilch pressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Basilikumstreifen unterrühren. Eine Auflaufform einfetten. Champignons, Zucchini und Paprika abwechselnd einschichten. Eiermilch darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Auflauf im Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.