

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

TOMATEN-AUFLAUF MIT PFIFFERLINGEN UND EIERN

Zutaten:

2 Scheiben Roggen- o. Roggenmischbrot
40 g Butter
400 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
1/2 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
2 EL Schnittlauch
4 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht
4 mittelgroße Tomaten
1/8 l saure Sahne
50 g geriebener Allgäuer Bergkäse

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in 1 EL Butter knusprig braun braten. Die Brotwürfel in eine feuerfeste Form geben.

Pfifferlinge putzen, waschen, blättrig schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinwürfeln und in der restlichen Butter glasig braten.

Pfifferlinge, Salz und Pfeffer hinzufügen und unter Wenden 8 Min. braten. Die Hälfte des Schnittlauchs unter die Pfifferlinge mischen und diese auf die Brotwürfel in die feuerfeste Form geben.

Backofen auf 200°C vorheizen. Eier schälen, in Scheiben schneiden und auf die Pfifferlinge legen.

Tomaten waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und kranzförmig um die Eischeiben verteilen. Die saure Sahne mit dem ger. Käse verrühren und über die Eischeiben gießen.

Den Auflauf 20 Min. im Backofen auf der mittleren Schiene überbacken. Die Tomaten kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Dazu passen ein frischer grüner Salat und Stangenweißbrot.

Port. 1600 kJ/380 kcal