



Champignon-Ramequin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleines Toastbrot
(ca. 300–400g)
- 500g Riesen-Champignons
- 300g Raclettekäse
- 1½dl Weisswein
- Guss:
 - 2dl Milch
 - 2dl Rahm
 - 4 Eier
 - Salz, Pfeffer, Muskat
 - Butter

ZUBEREITUNG

Brot, Champignons und Käse in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln. Die Gratinform sehr gut ausbuttern. Brot, Käse, Champignons abwechslungsweise ziegeltartig einschichten.

Die Gusszutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, würzen und über die eingeschichteten Zutaten verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200–220 Grad ca. 30 Minuten backen.

Servieren: Mit Salat.