

## Rezept

# Pilzauflauf vom Blech

Ein Rezept von Pilzauflauf vom Blech, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>6 Scheiben</b> Vollkorntoast oder Brot vom Vortag	<b>750 g</b> Champignons
<b>4</b> große Tomaten	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>300 ml</b> Milch	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	<b>100 g</b> geriebener Käse (z. B. Emmentaler)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot toasten und auf der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne des Backofens verteilen.
2. Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten waschen, vierteln, dabei die Stielansätze und Samen entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Eine Handvoll Pilzstücke beiseitelegen, die übrigen Pilze mit den Tomaten auf dem Brot verteilen.
3. Die Eier mit Milch und Petersilie verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und die Mischung gleichmäßig über den Auflauf gießen. Das Ganze mit dem geriebenen Käse bestreuen und die zurückgelegten Pilze darauf verteilen. Den Auflauf ca. 20 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 180°) backen, bis der Käse schön braun ist.