

Rezept

Pilzgratin

Ein Rezept von Pilzgratin, am 24.02.2024

Zutaten

400 g TK-Champignonscheiben	200 g Pizzatomaten (aus der Dose oder der Packung)
50 g Schinkenwürfel	1 TL getrocknete Kräuter der Provence
Salz	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
100 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)	50 g Semmelbrösel
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Pilze mit Tomaten, Schinken, Kräutern, Salz und Paprikapulver in einer flachen hitzebeständigen Form mischen.

2. Käse mit Semmelbröseln mischen und darüber streuen. Mit dem Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen. Mit Reis, Polenta oder Brot servieren.