Champignon Toast-Auflauf

von www.VEMMiNA.com

Backzeit: 20min
Temperatur: 170°-180°°C

Zutaten:

Zutaten für den Boden:
1 Packung Toastbrot
20 Scheiben
6 Eier
120 ml Milch
Salz, Pfeffer, Suppengewürz
1 große Zwiebel
60 g Butter
1 Bund Petersilie,
frisch gehackt

Zutaten für den Belag:
500 g Champignon
2 Zucchini
2 Eier
2 Becher Schmand
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer und
frische Kräuter

Zubereitung:

Die Toastscheiben in Würfel schneiden. Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verrühren, mit den Toastwürfeln vermengen und alles etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel mit der Butter und der Petersilie in der Mikrowelle in einem offenen Gefäß bei 700 oder 900 Watt 2 Minuten andünsten.
Die Zwiebelwürfel mit dem eingeweichtem Toast vermengen.

Die Toastmasse in zwei Gefriertüten gleichmäßig einfüllen. Die Beutel zusammendrücken, das zwei Rollen entstehen. Die zwei Toastrollen bei 700 oder 900 Watt ca. 4-5 Minuten garen.

Die abgekühlten Toastschnitten in dünne Scheiben schneiden und auf dem *Thermo-Star* mit *Dauerbackunterlage* in der *Maxischnitte* eng aneinander auslegen.

-
Champignon in Scheiben schneiden und auf die Toastschnitten in der *Maxischnitte* verteilen.
Eier, Schmand, Sahne und Gewürze verrühren und gleichmäßig darüber geben.
Wer möchte kann auch noch Schinken dazu geben!