Champignon - Gratin
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg große Champignons, 2 mittelgroße Zwiebeln, 80 gr Butterschmalz, 400-500 gr Sahnequark, 4 Eigelb, 4 Esslöffel Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C - 200° C vorheizen.
Auflaufform ausbuttern.

Die Zubereitung:

Champignons blättrig, Zwiebeln in Würfel schneiden.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, beides dann andünsten und etwas abkühlen lassen.
Quark mit dem Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren, mit den Champignons mischen und in die Auflaufform füllen.
Im Backofen goldgelb überbacken.
Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.
Als Beilage passt eine kräftiges Körnerbrot oder geröstetes Toastbrot.