

STAND: JULI 2016

# Edamer Käseauflauf

## Zutaten

### 1 Portion

100 g	Toastbrot
50 g	Edamer, 40 % Fett i. Tr.
60 g	Champignons, frisch
1	Ei (Größe M)
120 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
3 g/ ca. ½ TL	Rapsöl
5 g/ ca. 1 gestr. TL	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch

## Zubereitung

Toastbrot und Käse würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten. Die Champignons in Öl anbraten. Das Ei mit dem Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und den Gewürzen verquirlen. Brot, Käse und Champignons damit übergießen und gut einweichen lassen.

Vermengen und in die Auflaufform geben. Oberfläche glattstreichen. Bei 175 °C ca. 30-35 Minuten backen.

## Tipp

Hierzu empfehlen wir einen Blattsalat mit Vinaigrette.

### Nährwerte pro Portion:

Energie	790 kcal
Eiweiß	40,6 g
Kohlenhydrate	76,1 g
Fett	35,7 g