

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Montag, 11.09.2023**

**Ofenschlupfer mit Pilzen und Bergkäse**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Ofenschlupfer**

250 g Pilze, gemischt,  
z. B. Champignons, Kräuterseitlinge  
200 g Zwiebeln  
1 Lauchzwiebel  
2 Knoblauchzehen  
75 g Speck, durchwachsen,  
z. B. Schwarzwälder (alternativ, siehe Tipp)  
1 Bund Petersilie  
1 EL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
6 Brötchen (altbacken, d. h. 1-2 Tage alt)  
150 g Allgäuer Bergkäse, gerieben  
250 g Sahne  
250 ml Milch  
5 Eier (Größe M)  
30 g Butter  
etwas Muskatnuss

**Für den Salat**

200 g Blattsalat, gemischt  
8 EL Apfelessig  
7 EL Apfelsaft  
100 ml Öl (z. B. Raps-, Distel-,  
Traubenkern- oder Sonnenblumenöl)  
30 g Meerrettich, frisch oder aus dem Glas  
1 TL Senf, mittelscharf  
3 g Gemüsebrühepulver (mit 3 EL Wasser angerührt)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Beet Kresse



**Zubereitung**

1. **Für den Ofenschlupfer** Pilze, Zwiebeln, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen bzw. Schalen abziehen. Pilze in Scheiben, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen, pfeffern und mit Speckwürfeln sowie Petersilie mischen.
3. Die Brötchen in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Eine Auflaufform oder ofenfeste Pfanne gut einfetten.
4. Den Boden der Form mit einer Lage Brotscheiben auslegen (etwa 1/3 der Brötchenscheiben).
5. Dann die Hälfte der Pilzmischung und die Hälfte des Käses darauf verteilen. Die restlichen Brötchenscheiben

rosettenförmig in die Form legen und zwischen den Scheiben die restliche Pilzmischung verteilen.



6. Sahne, Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut verrühren bzw. mixen. Die Mischung über den Auflauf verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Ofen bei 170 Grad Umluft, auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten goldbraun backen.
7. **Inzwischen die Blattsalate** putzen, abbrausen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen.
8. Für das Dressing Essig, Apfelsaft, Öl, Meerrettich, Senf, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer gut verrühren.
9. Ofenschlupfer aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Kresse vom Beet schneiden. Kresse und Salate mit dem Dressing mischen. Ofenschlupfer und Salat anrichten und servieren.

**Tipp:** Wer auf den Speck verzichten will, nimmt stattdessen etwa 60 g getrocknete Tomaten und etwas Rauchsatz und hat damit einen perfekten vegetarischen Ersatz.