

## Ofenschlupfer mit Waldpilzen, Schwarzwälder Speck und Bergkäse



### Zutaten:

- 6 Brötchen
- 250 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen)
- 240 g Schwarzwälder Speck, gewürfelt
- 300 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 0,4 l Sahne
- 5 Eier
- 1 kleiner Bund geschnittene Petersilie
- 100 g Semmelbrösel oder Mutschelmehl
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Wer möchte: 1 EL Mohn



### Zubereitung

Pilze in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfel und Pilze in einer Pfanne 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen, pfeffern und mit Petersilie mischen. Die Brötchen in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Ein Auflaufform oder eine Kuchenform gut ausbuttern oder mit Backpapier auslegen.

Den Boden der Form mit einer Lage Brotscheiben auslegen (1/3 der Brötchenscheiben). Dann die Hälfte der Pilzmischung darauf verteilen. Mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen. Wieder eine Lage Brötchenscheiben darauf legen. Die zweite Hälfte der Pilzmischung darauf verteilen. Mit Bergkäse bestreuen und mit den restlichen Brötchenscheiben bedecken.

Sahne mit Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mixen. Die Sahnemischung auf dreimal langsam über den Auflauf gießen. Dabei immer warten bis die Flüssigkeit voll aufgesogen ist. Zum Schluss Semmelbrösel mit Mohn und weicher Butter mischen und auf der Oberfläche verteilen.

Im Ofen bei 160 Grad Umluft 1 Stunde goldbraun backen. Dann Ofen auf 120 Grad zurückschalten und weitere 15 Minuten backen. Ofen ausschalten und den Ofenschlupfer im Ofen noch 15 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Der Ofenschlupfer schmeckt solo mit Salat oder als Beilage zu Braten mit Soße.