

Kroketten Champignon Auflauf

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 600 gr. gefrorene Kroketten
- 250 gr. braune Champignon
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 - 4 Stangen Frühlingszwiebel
- 100 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe/ oder Pilz Fond
- etwas Salz
- Pilzpflanzen Gewürz / oder italienische Kräuter
- 80 gr. Frischkäse
- 100 gr. Reibekäse/ Gouda, oder Emmentaler
- etwas Petersilie für die Verzierung

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 170 Grad O/U Hitze vorheizen.
2. Champignon putzen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen.
6. Zwiebeln und Knoblauch, glasig dünsten.
7. Champignon dazugeben, 2 Minuten mit anbraten.
8. Frühlingszwiebel hinzufügen, mit anbraten.
9. Das ganze salzen, solltest du kein Pilzgewürz nehmen, dann benutze auch Pfeffer.
10. Nun mit der Gemüsebrühe, oder dem Pilz Fond ablöschen.
11. Das ganze mit dem Pilz Pfannen Gewürz von Just Spices würzen. (Oder mit den italienischen Kräutern.)
12. Sahne einrühren und aufkochen lassen.
13. Wenn die Soße kocht, den Frischkäse einrühren.
14. Abschmecken und dann die Soße in die Auflaufform gießen.
15. Kroketten gefroren auf die Soße legen, mit Käse bestreuen und dann gute 20 Minuten überbacken.
16. Mit Petersilie verzieren.

TIPP:

-