

Camembertpfännchen mit Zucchini

Zutaten

250 g Riesenchampignons
400 g Zucchini
250 g Camembert
Fett für die Auflaufform
2 Becher Sahne
2 Eier
Salz
Pfeffer
4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung

Pilze und Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Camembert ebenfalls in Scheiben schneiden.
Eine feuerfeste Form ausfetten und die Zutaten darin schuppenförmig schichten.
Sahne und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber gießen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 min. backen.
Vor dem Servieren die Preiselbeeren als Deko-Klecks auf dem Auflauf verteilen.

Dazu schmeckt frisches Baguette

Tipp: Wer kleine Auflaufformen oder feuerfeste kleine Schüsseln hat, sollte das Rezept darin portionsweise zubereiten. Sieht auch schöner aus, wenn die einzelnen Pfännchen serviert werden.