

# Edamer Käseauflauf



## Zutaten für 1 Portion

120 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral
100 g	Toastbrot
50 g	Edamer Käse
60 g	Champignons, frisch
1	Ei
3 g ca. 1/2 TL	Rapsöl
5 g ca. 1/2 TL	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch

## Nährwerte pro Portion

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



## Zubereitung

1. Toastbrot und Käse würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten. Die Champignons in Öl anbraten.
2. Das Ei mit dem Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral und den Gewürzen verquirlen. Brot, Käse und Champignons damit übergiessen und gut einweichen lassen.
3. Vermengen und in die Auflaufform geben. Oberfläche glattstreichen. Bei 175 °C ca. 30-35 Minuten backen.