



#512434235 © Eatin' Dents - stock.adobe.com



Edamer Käseauflauf

Zubereitung

Toastbrot und Käse würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter einfetten. Die Champignons in Öl anbraten. Das Ei mit dem Fresubin 2 KCAL Drink Neutral und den Gewürzen verquirlen. Brot, Käse und Champignons damit übergießen und gut einweichen lassen. Vermengen und in die Auflaufform geben. Oberfläche glattstreichen.

Bei 175 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Hauptgericht

Level ☒ ☒ ☐ ☐



1



45 Min.

Zutaten

120 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
100 g	Toastbrot
50 g	Edamer 40 % Fett
60 g	Champignons, frisch
1	Ei
1/2 TL	Rapsöl
5 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch

Nährwerte pro Käseauflauf

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

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(08.23/SG)