

Edamer Käseauflauf

Level

 1

 45 Min



65810744 | © Fotolia - Fotolia.com

Zutaten (1 Portion)

120 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
100 g	Toastbrot
50 g	Edamer 40 % Fett i.Tr.
60 g	Champignons, frisch
1	Ei (Gr. M)
3 g/ ca. 1/2 TL	Rapsöl
5 g/ ca. 1 gestr. TL	Butter
	Salz, Pfeffer, Knoblauch

Nährwerte pro Portion:

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



Alternative Produkte:

Fresubin® Energy DRINK

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.

TIPP:

Hierzu empfehlen wir einen Blattsalat mit Vinaigrette.