Pilzauflauf

Zutaten für 5 Personen:

1	EL	Butter
200	g	Pilze, Shii Take, Austernpilze, Champignons
100	g	Semmelbrösel
1	EL	Kerbel, grob gehackt
3	EL	Parmesan, gerieben
250	ml	Milch
3		Eier
1	TL	Maizena
		Muskatnuss gerieben, Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butter zum Ausstreichen der Förmchen

Herstellung:

1. Pilze rüsten, klein schneiden und im Butter anschwitzen bis die Pilze etwas Wasser verloren haben.
2. Förmchen ausbuttern.
3. Semmelbrösel und die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen vermengen.
4. In die Masse die Pilze geben und anschließend in die Förmchen füllen.
5. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Tipp:
Als eigenständiges Gericht mit Kräutersauce oder Pilzragout.