



Pikanter Grieß-Pilzauflauf

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 120 g Kochschinken
- 120 g geräucherter Schinken
- 1 Zwiebel
- je 160 g frische Pfifferlinge,
weiße und braune Champignons
- 2 EL Kerbel
- 4 EL Rapsöl
- 4 Eier
- 500 g Quark
- 100 g Grieß
- 10 g Backpulver
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft



Zubereitung:

Koch- und geräucherten Schinken in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Schinken in etwas Rapsöl anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pilze im restlichen Öl andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack würzen. 2/3 des Kerbels unter die Pilze, den Rest unter die Schinkenwürfel mischen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Butter leicht erwärmen und schaumig rühren. Eier untermischen, Quark, Grieß und Backpulver einrühren und vermengen. Anschließend die leicht abgekühlte Pilzmasse unterheben.

Auflaufform fetten, mit Semmelbröseln bestreuen und $\frac{3}{4}$ der Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und die Schinkenmasse darauf verteilen. Zum Schluss restliche Quarkmasse darauf geben, mit einigen Butterflöckchen belegen und für ca. 35 - 40 Minuten backen. Anschließend mit dem restlichen Kerkel bestreuen und servieren.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG