

Gratin mit Tomaten

Zutaten

400g Champignon,
2EL Olivenöl,
200g gekochten Schinken,
2 Knoblauchzehen, 8-10 Tomaten,
2-3TL süßen Senf,
1 Ei,
100g Frischkäse,
Salz und Pfeffer,
100g geriebenen Parmesan,
ca. 10 große Basilikumblätter

Zubereitung

Pilze in dünne Scheiben schneiden, Schinken würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze, Schinken andünsten. Knoblauch mit Knoblauchpresse dazugeben zum Schluss dazugeben. Die Tomaten waschen, halbieren und Stielansätze entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine leicht gefettete Auflaufform setzen und dünn mit Senf bestreichen. Die Pilz-Schinken-Masse über den Tomaten verteilen.

Ei mit Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die gefüllten Tomaten geben und alles im Backofen bei 180° Umluft ca. 20 Minuten garen. Danach den Parmesan darüber streuen und nochmals 10 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem servieren, den kleingeschnittenen Basilikum über dem Auflauf verteilen.