

## Croque mit Steinpilzen

Für die Raffinesse sorgt der würzige Käsegeschmack

 50 min.

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Dinkel-Baguette (ca. 200 g), vom Vortag
- 100 ml Wasser
- 1 TL Instant Gemüsebrühe
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 4 Feuerfeste Portionsförmchen (ca. 15x8 cm)
- Butter für die Förmchen
- 2 Packungen (à 150 g) Chaumes Würzige Scheiben
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss



### Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Baguette in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, im Backofen tosten.

Wasser mit der Instant Gemüsebrühe erhitzen, etwas abkühlen lassen, die Steinpilze einlegen und 30 Minuten darin ziehen lassen. Abschütten und die Brühe dabei auffangen.

Förmchen mit Butter ausfetten. Brot- und Chaumes Würzige Scheiben abwechselnd dachziegelförmig in die Förmchen legen, Steinpilze dazwischen streuen. Mit der Brühe beträufeln.

Zutaten für den Guß miteinander verrühren, gleichmäßig über die Brot- und Käsescheiben gießen. Im Backofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

### Juliettes Tipp:

Herzhafter: Hälfte der Sahne mit einem kräftigen Weißwein ersetzen, z.B. Elsässer Muscat d'Alsace.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2170 KJ / 520 Kcal

Eiweiß: 30 g

Fett: 36 g

Kohlenhydrate: 20 g