Pikanter Scheiterhaufen mit Champignons und Steinpilzen

Zutaten (für 8 Personen):

2 rote Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
20 g getrocknete Steinpilze
500 g weiße oder braune Champignons
12 Scheiben altes Toastbrot
50 g flüssige Butter
250 g geriebener Gruyère
4 Eier
400 ml Milch
300 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einer Pfanne im Öl anbraten.

Die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen.

Die Champignons in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und braten, bis sie weich sind. Die Steinpilze klein schneiden und hinzufügen.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und mit der Pilzmischung, der flüssigen Butter und 200 g Gruyère vermengen. Eine Auflaufform ausbuttern und die Pilzmasse einfüllen. Die Eier mit der Milch und Crème fraîche vermischen. Salzen, pfeffern und über die Masse gießen. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den restlichen Gruyère und den Parmesan über die Pilzmasse streuen. Die Auflaufform in eine größere Aufl aufform stellen und diese mit kochendem Wasser bis zur halben Höhe der Form auffüllen. 45 Minuten backen.

Zu guter Letzt

Den Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und mit grünem Salat servieren.

Apfel-Brombeer-Crumble

Zutaten (für 8 Personen):

1,5 kg säuerliche Äpfel
200 g Brombeeren
150 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker

Für die Crumble-Mischung

125 g Butter
125 g Kristallzucker
125 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit den Brombeeren, dem Kristallzucker und dem Vanillezucker vermischen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Apfelmischung einfüllen.

Für die Crumble-Mischung die Butter schmelzen. Den Kristallzucker, die Mandeln und das Mehl dazugeben und mit der Hand verbröseln.

Die Brösel über die Früchte streuen und 30 Minuten backen.

Zu guter Letzt

Aus dem Backofen nehmen und lauwarm servieren.