

„Nach Art eines Crespeou“ mit Comté AOP Fort Saint-Antoine

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 30 min.



Zutaten

- 400 g Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 12 Eier
- 50 g Pilzpüree
- 20 g Tomatenmark
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- 50 g Butter
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte





1. Ofen auf 160°C vorheizen.
2. Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Masse auf drei Schüsseln verteilen.
4. Pilzpüree in die erste Schüssel geben und mit der Masse vermengen.
5. Tomatenmark in die zweite Schüssel,
6. Den fein gehackten Schnittlauch in die letzte Schüssel geben.
7. Vier kleine Förmchen großzügig mit Butter einfetten.
8. Förmchen zu einem Drittel mit der Mischung aus Eiern und Tomatenmark befüllen.
9. Für 9 Minuten in den Ofen schieben.
10. Förmchen aus dem Ofen nehmen und großzügig mit einer dicken Schicht geriebenem Comté AOP bedecken. Erneut für 2 Minuten in den Ofen schieben.
11. Förmchen aus dem Ofen nehmen und mit der Mischung aus Eiern und Kräutern bedecken. Für weitere 2 Minuten in den Ofen schieben.
12. Den Vorgang mit der Mischung aus Eiern und Pilzpüree wiederholen.
13. Nachdem sämtliche Schichten gar sind, aus den Förmchen nehmen und auf Tellern anrichten.
14. Mit etwas Kerbel garnieren und heiß servieren.